



FLS

Assinatura

ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS

**PREGAO ELETRONICO Nº 001/2023 ETI**  
**LICITAÇÃO EXCLUSIVA À PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS – ME, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – EPP E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL – MEI**  
Processo Administrativo Nº 001-2023

**PREÂMBULO**

A **ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL - ETI - FRANCISCO PINHEIROS DE LEMOS**, MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL, ESTADO DO TOCANTINS, Associação Privada, por intermédio da sua Presidente, Sra. **DIVINA GRAÇA RIBEIRO DOS SANTOS, TORNA PÚBLICO** que fará realizar licitação pública na modalidade **PREGAO ELETRONICO Nº 001/2023 ETI**, com **PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MICROEMPRESAS – ME, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – EPP E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL – MEI**, por meio do Sistema Eletrônico de Administração de Compras, através do site [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), de conformidade com as disposições nos termos da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, o Decreto nº 3.555, de 08 de agosto de 2000, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar 147/2014 de 07 de agosto de 2014, Lei Complementar nº 155, de 27 de outubro de 2016, Decreto Federal nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, e, subsidiariamente a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, observadas as alterações e atualizações posteriores introduzidas nos referidos diplomas legais, pelas condições estabelecidas pelo presente Edital e seus anexos.

Este pregão será conduzido pelo(a) Pregoeiro(a) e respectiva Equipe de Apoio, designados na **PORTARIA 001 de 30 de maio de 2023**, por autoridade competente.

**TIPO DA LICITAÇÃO:** MENOR PREÇO POR ITEM

**DATA DA SESSAO:** 21/06/2023

**HORA DA SESSAO:** 09:30 HORAS (Horário de Brasília)

**RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:**

**INICIO:** 07/06/2023 às 08:00 horas

**TÉRMINO:** 21/06/2023 às 09:00 horas

**1. DO OBJETO**

**1.1.** O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIMENTO DE DEMANDA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI – FRANCISCO PINHEIRO LEMOS, DE ACORDO COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES, QUALIDADES E DEMAIS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE TERMO DE REFERÊNCIA.** – Anexo II e demais Anexos, os quais integram este Edital, independente de transcrição.

**1.1.1** A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Anexo I e do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

**1.1.2** O critério de julgamento adotado será o MENOR PREÇO POR ITEM, observadas as exigências contidas neste edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

**1.2 JUSTIFICATIVA**

- Conforme item 02 do Anexo II Termo de Referência.

**2. DA PARTICIPAÇÃO**



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

**2.1** A presente licitação é destinada exclusivamente para empresas que estejam na condição de ME, MEI ou EPP, conforme determina o inciso I do art. 48 da LC 147/14.

**2.1.1** Não comparecendo ME, MEI ou EPP, a licitação será considerada deserta.

**2.2.** Para participação de microempresas e empresas de pequeno porte deverão ser adotados os critérios estabelecidos na Lei Complementar nº 123 e, de 14 de dezembro de 2006, e alterações da 147/2014, onde:

**2.2.1** Deverão atender a todas as exigências deste edital e estiverem, nos termos do artigo 3º, incisos I e II, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, enquadradas como Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte, devidamente cadastradas no Portal de Compras Públicas, site [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br). Para comprovação de microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá ser apresentada certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 3º da Instrução Normativa nº 10, de 05/12/2013, do Departamento Nacional de Registro do Comércio – DNRC.

**2.2.2** Para efeitos de participação das Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte nesta licitação, nos termos do art. 3º, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, e alterações da LC nº 147/2014, são considerados:

**2.2.2.1** Microempresa – o empresário, a pessoa jurídica, ou a ela equiparada, que aufera, em cada ano- calendário, receita bruta igual ou inferior a R\$ 360.000,00 (trezentos sessenta mil reais).

**2.2.2.2** Empresa de Pequeno Porte – o empresário, a pessoa jurídica, ou a ela equiparada, que aufera, em cada ano-calendário, receita bruta superior a R\$ 360.000,00 (trezentos sessenta mil reais) e igual ou inferior a R\$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais).

**2.3** Não fará jus ao regime diferenciado e favorecido nas licitações públicas previsto na Lei Complementar nº 123/2006 e alterações da LC nº 147/2014, a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte:

**a)** De cujo capital participe outra pessoa jurídica;

**b)** Que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

**c)** De cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado, nos termos da referida Lei Complementar, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o art. 3º, inciso II, da Lei Complementar nº 123/2006;

**d)** Cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada por esta Lei Complementar, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o art. 3º, inciso II, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

**e)** Cujo sócio ou titular seja, administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

**f)** Constituída sob a forma de cooperativa, salvo as de consumo;

**g)** Que participe do capital de outra pessoa jurídica;

**h)** Que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

**i)** Resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

**j)** Constituída sob a forma de sociedade por ações;

**k)** Cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

**l)** Cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

**2.4** Não poderá participar desta licitação a empresa que:



FLS

Assinatura

## ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI FRANCISCO PINHEIRO LEMOS

Tiver sido declarada inidônea na administração direta e indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, abrangendo inclusive as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob controle do poder público e das fundações por ele instituídas ou mantidas;

**a)** Estiver impedida ou temporariamente suspensa de participar em licitação ou contratar com a Administração Pública;

**b)** Incidir no estipulado no art. 9.º da Lei nº. 8.666/93;

**c)** Tenha sofrido decretação de falência ou dissolução, bem como aquele que esteja em processo de liquidação, recuperação judicial ou extrajudicial;

**c.1)** Só será permitida a participação de empresas em recuperação judicial e extrajudicial se comprovada, respectivamente, a aprovação ou a homologação do plano de recuperação pelo juízo competente e apresentada a certidão emitida pelo juízo da recuperação, que ateste a aptidão econômica e financeira para o certame.

**d)** Estiverem reunidas sob forma de consórcio;

**e)** Que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;

**f)** Incorrer em outros impedimentos previstos em lei.

**2.5.** A participação no pregão dar-se-á por meio da digitação da senha relativa ao licitante e subsequente encaminhamento de proposta de preços até a data e horário previstos neste edital, exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

**2.6.** Para uso das prerrogativas previstas na Lei Complementar Federal nº 123/2006 e alterações da 147/2014, para as Microempresas e Empresas de pequeno Porte, as licitantes deverão declarar e comprovar seus requisitos no momento do seu cadastramento/credenciamento no site [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

## 2. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

**3.1** Até 03 (tres) dias antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

**3.1.1** A impugnação deverá ser enviada exclusivamente por meio eletrônico, em campo próprio do Sistema Portal de Compras Públicas no endereço eletrônico [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

**3.1.2** A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

**3.1.3** Não serão conhecidas as impugnações apresentadas após o respectivo prazo legal ou, no caso de empresas, que estejam inscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.

**3.1.4** Caberá ao(à) Pregoeiro(a), auxiliado pelo setor técnico competente, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias.

**3.1.5** Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a abertura do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação de propostas.

**3.2** Os pedidos de esclarecimentos referente a este processo licitatório deverão ser enviados ao(à) Pregoeiro(a), até 03 (tres) dias anterior à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico, em campo próprio do Sistema Portal de Compras Públicas no endereço eletrônico [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

**3.3** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

**3.4** As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastrados no sítio [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), sendo de **responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.**

**3.5** A participação no certame, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o presente Edital, implica na aceitação por parte dos interessados das condições nele estabelecidas.

## 3. DO CREDENCIAMENTO NO APLICATIVO

**4.1.** Os interessados em participar deste Pregão deverão credenciar-se, previamente, perante o sistema eletrônico provido pelo Portal de Compras Públicas, por meio do sítio



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

***www.portaldecompraspublicas.com.br***.

**4.2.** Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema eletrônico (Portal de Compras Públicas), onde também deverão se informar a respeito do seu funcionamento e regulamento, obtendo instruções detalhadas para sua correta utilização.

**4.2.1.** Os interessados em se credenciar no Portal de Compras Públicas poderão obter maiores informações na página ***www.portaldecompraspublicas.com.br***, podendo sanar eventuais dúvidas pela central de atendimentos do Portal ou pelo e- mail: falelcom@portaldecompraspublicas.com.br.

**4.3.** A Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

**4.3.1.** O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema eletrônico ou ao Município de Porto Nacional - TO responder por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**4.4.** O credenciamento junto ao Portal de Compras Públicas implica a responsabilidade da Licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

**4.5.** A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

**4.6.** O Pregão será conduzido pelo Pregoeiro do Município de Porto Nacional - TO, com apoio técnico e operacional do Portal de Compras Públicas, que atuará como provedor do sistema eletrônico para esta licitação.

#### **4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**5.1** Após a divulgação do Edital no endereço eletrônico ***www.portaldecompraspublicas.com.br*** e até a data e hora marcadas para abertura da sessão, os licitantes deverão encaminhar proposta com a descrição do objeto ofertado e preço, exclusivamente por meio do sistema eletrônico no endereço acima, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

**5.1.1** Serão consideradas inválidas as propostas apresentadas por quaisquer outros meios.

**5.2** A licitante, ao enviar sua proposta, deverá preencher em campo próprio do sistema eletrônico as Declarações online, fornecidas pelo Sistema de Pregão Eletrônico:

**5.2.1** Declaração de que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, quando for o caso;

**5.2.2** A indicação do campo "não" apenas produzirá o efeito de a licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que seja qualificada como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;

**5.2.3** As empresas que apresentarem propostas para participação no Pregão na forma Eletrônica, automaticamente estarão prestando declaração dando ciência que cumprem plenamente os requisitos de habilitação, em conformidade com o disposto no art. 4º, VII, da Lei 10.520 de 17 de julho de 2002.

**5.2.4** O representante credenciado deverá observar as condições do Edital, as condições e exigências previstas e condicionantes do objeto do certame, manifestar em campo próprio do sistema o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação prevista neste edital e inserirá sua proposta inicial para o objeto deste certame, até a data e horário previsto no preâmbulo deste ato convocatório.

**5.3** As propostas deverão ser elaboradas com base no edital e seus anexos, sendo de exclusiva responsabilidade da licitante o levantamento de custos necessários para o cumprimento total das obrigações necessárias para a execução do objeto desta licitação.

**5.4** A licitante, ao apresentar sua proposta no sistema eletrônico, deverá preencher o campo *preço unitário e/ou total*, em moeda nacional, com até duas casas decimais após a vírgula, sendo desclassificada a proposta que seja apresentada de forma diversa.

**5.4.1** Na proposta deverá conter no que couber, descrição detalhada do objeto indicando, no que



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

for aplicável, marca, prazo de validade ou de garantia.

**5.4.1.1.** O licitante deverá “**obrigatoriamente**” anexar junto à proposta comercial, o catálogo técnico dos veículos e equipamentos ofertados, contendo todas as informações, parâmetros técnicos e demais características técnicas, junto com o modelo de proposta anexo III.

**5.4.2** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Proponente e, havendo divergência entre as condições da proposta e as cláusulas deste Edital e seus anexos, prevalecerão as condições contidas nestes.

**5.4.3** O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

**5.4.4** Se por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, e caso persista o interesse do Órgão Contratante, este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.

**5.4.5** Nos preços cotados na proposta deverão estar inclusos todos os custos operacionais, os valores incidentes, tais como taxas, impostos, fretes, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na contratação do objeto sem ônus para a Contratante.

**5.5** Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas iniciais apresentadas.

**5.5.1** A licitante terá oportunidade de rever as condições de sua proposta, cancelando-a e enviando nova proposta, desde que não tenha encerrado o período de tempo previsto para o encaminhamento desta.

**5.5.2** Encerrado o tempo previsto, o sistema não permitirá a alteração ou encaminhamento de nova proposta.

**5.5.3** Após a abertura das propostas, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

**5.6** A apresentação da proposta por parte da licitante significa o pleno conhecimento e sua integral concordância com as cláusulas deste Edital.

**5.7** Caberá à Licitante acompanhar todas as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

**5.8** As Licitantes são responsáveis por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

**5. DAS DECLARAÇÕES E COMPROVAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

**6.1.** A Licitante, ao enviar sua proposta pelo Sistema Eletrônico, deverá preencher, em campo próprio da Plataforma, as seguintes **Declarações online**, lá disponibilizadas/fornecidas:

**a)** Declaração de que conhece todas as regras do Edital, bem como cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório;

**b)** **Declaração de inexistência de fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório e de ciência da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;**

**c)** **Declaração de Atendimento ao Art. 27, Inc. V da Lei Nº 8.666/93 e Art. 7º, Inc. XXXIII da CF;**

**d)** **Declaração de que cumpre aos Requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006**, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, quando for o caso;

**6.2.** A indicação do campo “não” apenas produzirá o efeito de a licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que seja qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte;

**6.3.** Para comprovação de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, deverá ser apresentada certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de ME ou EPP, nos termos do artigo 3º da Instrução Normativa nº 10, de 05/12/2013, do Departamento Nacional de Registro do Comércio – DNRC.





FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

**6.4.** As declarações exigidas neste Edital que não são disponibilizadas diretamente no sistema deverão ser confeccionadas e enviadas, no que couber, juntamente com a proposta de preços e/ou com os documentos de habilitação, preferencialmente conforme disponibilizadas nos Modelos constantes como Anexo.

**6.5.** Declarações falsas, relativas ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta, sujeitarão a licitante às sanções constantes e cabíveis deste Edital, dentre as previstas nas legislações pertinentes.

**7. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA E DA FORMULAÇÃO DE LANCES**

**7.1.** A abertura da sessão pública dar-se-á mediante comando do Pregoeiro, por meio do sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

**7.2.** Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

**7.3.** O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, podendo desclassificar desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, que contenham vícios insanáveis ou que não atendam às especificações técnicas mínimas exigidas no Termo de Referência.

**7.3.1.** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

**7.3.2.** A não desclassificação da proposta não implica em sua aceitação definitiva, que deverá ser levada a efeito após o seu julgamento definitivo conforme definido no neste Edital.

**7.4.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

**7.5.** Incumbirá à Licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

**7.6. DA FASE COMPETITIVA E DA NEGOCIAÇÃO**

**7.6.1.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

**7.6.2.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

**7.6.3.** A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

**7.6.4.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

**7.6.5.** Durante o transcurso da sessão pública, as Licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da Licitante.

**7.6.6.** A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

**7.6.6.1.** A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

**7.6.6.2.** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

**7.6.6.3.** Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

**7.6.7.** Caso a Licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

**7.6.8.** Encerrada a etapa competitiva o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico,



FLS

Assinatura

## ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI FRANCISCO PINHEIRO LEMOS

contraproposta diretamente à Licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que possa ser obtido um menor valor, bem como decidir sobre sua aceitação.

**7.6.9.** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

**7.6.10.** O Pregoeiro anunciará a Licitante detentora da melhor proposta imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão do Pregoeiro sobre a aceitação do lance de menor valor ou de negociação.

**7.6.11.** Caso não haja lances ou negociação de valores, a Licitante vencedora será aquela que houver ofertado a melhor proposta inicial, desde que tal esteja dentro do valor máximo fixado para a contratação.

**7.6.12.** Serão desclassificadas as propostas que contenham preços excessivos, assim entendidos caso apresentem valores acima do valor estimado constante nos autos para negociação.

**7.6.13.** A desclassificação por valor excessivo ocorrerá quando o Pregoeiro, após a negociação direta, não obtiver oferta inferior ao preço máximo fixado, conforme consta nos autos licitatórios.

### 7.7. DO VALOR INEXEQUÍVEL

7.7.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

7.7.2 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

7.7.3 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

7.7.4 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

7.8 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

7.9 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 03 (tres) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

7.9.1 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo

7.9.2 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta-

7.10 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

7.11 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.

7.12 Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

7.13 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

**7.14 DA HIPÓTESE DE FALHA OU DESCONEXÃO DO SISTEMA**

7.14.1 Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com a norma deverão ser desconsiderados pelo Pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema eletrônico (Portal de Compras Públicas).

7.14.2 Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

7.14.3 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.14.4 Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes do certame publicada no Portal de Compras Públicas, <http://www.portaldecompraspublicas.com.br>, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura.

**8 DO ENVIO DA PROPOSTA DETALHADA/ATUALIZADA DA MELHOR CLASSIFICADA E DA ACEITABILIDADE**

**8.1.** Encerrada a etapa de lances e/ou negociação, o Pregoeiro registrará a solicitação, via sistema, do envio da proposta melhor classificada detalhada/atualizada, documentos técnicos e de habilitação.

**8.2. DO PRAZO E DA FORMA DE ENVIO DA PROPOSTA DETALHADA/ATUALIZADA E DOS DOCUMENTOS EXIGIDOS**

**8.2.1** Declarada a empresa vencedora ao final da fase de lances, o licitante detentor da melhor oferta deverá encaminhar a proposta de preços realinhada de forma digitalizada no prazo de até 3 (três) horas, contados a partir da declaração de vencedor, no campo adequado para tal, disponível no site [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), contendo os valores (unitários e totais), descrição contendo especificação detalhada, unidade de fornecimento, marca e o valor deverá ser igual ou menor ao lance vencedor.

**8.2.1.1** Dentro do prazo de até 3 (três) horas poderão ser remetidos, por iniciativa da licitante, tantos quantos forem os documentos complementares ou retificadores afetos a sua Proposta de Preços.

**8.2.2.** Em caso de qualquer ocorrência que impeça a inserção da proposta realinhada e/ou de documentos de habilitação, na devida plataforma digital, a empresa vencedora deverá solicitar via chat da plataforma digital o envio dos referidos documentos por e-mail dentro do prazo estabelecido de até 3 (três) horas.

**8.2.3.** A fim de aplicar o princípio da isonomia entre as licitantes, após transcorrido o prazo de até 3 (três) horas, não serão considerados, para fins de análise, sob qualquer alegação, o envio da Proposta de Preço ou de qualquer outro documento complementar ou retificador ou que deveria ter sido remetido juntamente com a proposta, sendo realizado, pelo Pregoeiro, o registro da não aceitação da proposta, e a convocação da próxima licitante.

**8.2.4.** Os prazos que se referem o item 8.2.1 não serão prorrogados.

**8.3.** A Proposta de Preços deverá atender aos seguintes requisitos:

**8.3.1.** A Proposta de Preços deverá ser apresentada em formulário próprio contendo as mesmas informações exigidas no termo de referência, assinado por quem de direito, em 01 (uma) via, no idioma oficial do Brasil, sem rasuras, emendas ou entrelinhas, constando o preço de cada item, expresso em reais (R\$), com até 02 (dois) dígitos após a vírgula no valor unitário, em algarismos arábicos, conforme mencionado acima, marca do veículo, devendo todas as folhas ser rubricadas e assinada na última folha em local específico; (Modelo/Anexo III).

**8.3.2.** Apresentar preços completos, expresso em reais, em algarismo nos itens e, em algarismo e por extenso, no valor total, computados todos os custos necessários para o atendimento do objeto da licitação, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, garantias e quaisquer outros ônus que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado e constante da proposta;





FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

**8.3.3.** Constar preço unitário e total de cada item, bem com o valor total ofertado, sendo que o preço unitário deverá ser composto apenas de até 02 (duas) casas decimais após a vírgula. Em caso de divergência entre os valores unitário e total, serão considerados os primeiros e, entre os expressos em algarismos e por extenso, serão considerados estes últimos;

**8.3.4.** Quaisquer tributos, despesas e custos, diretos ou indiretos, omitidos da proposta ou incorretamente cotados que não tenham causado a desclassificação da mesma por caracterizar preço inexecutável no julgamento das propostas, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo os materiais ser fornecidos sem ônus adicionais;

**8.3.5.** Somente será aceito um preço para cada item;

**8.3.6.** Constar prazo de validade das condições propostas não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de apresentação da proposta. Não havendo indicação expressa, esse prazo será considerado como tal;

**8.3.7.** Indicar a razão social da empresa licitante, número de inscrição no CNPJ do estabelecimento da empresa que efetivamente irá fornecer o objeto da licitação, endereço completo, telefone, e endereço eletrônico (e-mail), este último se houver, para contato, número da conta corrente bancária e agência respectiva.

**8.3.8.** Número deste pregão.

**8.4.** Ocorrendo divergência entre o valor unitário e total para os itens do objeto do edital, será considerado o primeiro.

**8.5.** Os preços propostos são de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

**8.6.** A Proposta de Preços será considerada completa, abrangendo todos os custos com a entrega dos equipamentos licitados, conforme disposto nos itens 8.3.1, 8.3.2 e 8.3.3 deste edital.

**8.7.** A proposta deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preços ou qualquer outra condição não prevista neste edital.

**8.8.** Em nenhuma hipótese poderá ser alterada a proposta apresentada, seja quanto ao preço, condições de pagamento, prazos ou outra condição que importe em modificação dos termos originais ofertados.

**8.9.** Serão desclassificadas as propostas que não atenderem as especificações e exigências do presente edital e de seus anexos e que apresentem omissões, irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

**8.10.** Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação das propostas implica em submissão a todas as condições estipuladas neste edital e seus anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação federal mencionada no preâmbulo deste edital.

**8.11.** O Pregoeiro considerará como formal: erros de somatórios e outros aspectos que beneficiem a Administração Pública e não implique em nulidade do procedimento.

**8.12.** A proponente deverá manter o valor da proposta registrada por no mínimo 60 (sessenta) dias, sob pena de incidir nas sanções previstas no art. 7º da Lei 10.520/2002.

**8.13. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA DETALHADA/ATUALIZADA**

**8.13.1** Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

**8.13.2. Será** desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexecutável.

**8.13.3. Considera-se** inexecutável a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

**8.13.4.** Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

**8.13.5.** Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

**8.13.6** O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

**8.13.7.** É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

**8.13.8. Dentre** os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

**8.13.9. Se** a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

**8.13.10** Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

**8.13.11** O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

**8.13.12.** Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

**8.13.13** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

**8.13.14.** Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

**8.13.15** A Autoridade Competente poderá, em qualquer fase do processo licitatório, desclassificar a proposta da licitante que for declarada inidônea, assegurada a ampla defesa.

## **9 DAS PESQUISAS PRÉVIAS NOS CADASTROS FEDERAIS**

**9.1** Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação da(s) Licitante(s) detentora(s) da(s) proposta(s) classificada(s) em primeiro lugar, o Pregoeiro poderá verificar o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

**a)** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP ([www.portaldatransparencia.gov.br/](http://www.portaldatransparencia.gov.br/));

**b)** Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php));

**c)** Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).

**9.1.1** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante, podendo ser feita também em nome de seu sócio majoritário, por força dos artigos 3º e 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

**9.1.2.** Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro inabilitará a Licitante, por falta de condição de participação.



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

**10 DOS DOCUMENTOS PARA A HABILITAÇÃO**

**10.1** Após a verificação acima, a habilitação da(s) Licitante(s) será aferida por intermédio dos documentos comprobatórios de Habilitação Jurídica, Qualificação Econômico-Financeira, Regularidade Fiscal e Trabalhista, Qualificação Técnica, e demais Declarações, devidamente anexadas via sistema.

**10.2** As licitantes deverão apresentar todos os documentos de habilitação, referentes à habilitação jurídica, fiscal e trabalhista, econômico-financeira e técnica, sob pena de inabilitação.

**10.3. PARA DA COMPROVAÇÃO DA HABILITAÇÃO JURÍDICA A LICITANTE DEVERÁ APRESENTAR:**

- a)** Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis junto a Junta Comercial da respectiva sede, para o caso de empresário individual;
- b)** Cópia do Documento de Identidade e do CPF dos sócios ou diretores;
- c)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores, para os casos de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI;
- d)** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, para licitante Microempreendedor Individual – MEI, hipótese em que será realizada a verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);
- e)** Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, caso a Licitante seja sucursal, filial ou agência;
- f)** Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local da sede da Licitante, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores, para o caso de sociedade simples;
- g)** Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

**10.3.1.** Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações contratuais ou da consolidação respectiva.

**10.4. PARA A COMPROVAÇÃO DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA A LICITANTE DEVERÁ APRESENTAR:**

- a)** **Prova de Regularidade Fiscal Perante a Fazenda Nacional**, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
- b)** **Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa de Débito Estadual ou Distrital;**
- c)** **Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa de Débito Municipal ou Distrital**, do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente na forma da Lei;
- d)** **Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, devidamente válida**, emitida pela Caixa Econômica Federal, que comprove inexistência de débito perante o FGTS;
- e)** Comprovante de inscrição **Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica CNPJ** e/ou Prova de inscrição no **Cadastro Geral de Contribuintes (CGC)**;
- f)** **Prova de inexistência de débitos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT**, emitida através do site [www.tst.jus.br/certidão](http://www.tst.jus.br/certidão), de acordo com a Lei nº 12.440, de 07/07/2011, ou outra que tenha a mesma comprovação na forma da lei.

**10.4.1.** Para a regularidade fiscal e trabalhista, será aceita certidão positiva com efeito de negativa.

**10.4.2** Caso a Licitante seja considerado isento de tributos estaduais ou municipais relacionados ao



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual ou da Fazenda Municipal do domicílio ou sede da mesma, ou outra equivalente que demonstre tal isenção.

**10.5. PARA COMPROVAÇÃO DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA A LICITANTE DEVERÁ APRESENTAR:**

**10.5.1 Certidão** Negativa de Falência ou Concordata ou de Recuperação Judicial ou extrajudicial (na forma da lei nº 11101/05), expedida pelo distribuidor da sede da licitante, ou Certidão de Falência e Execuções Fiscais (emitida pela internet) ambas com antecedência máxima de 60 (sessenta) dias anteriores à data de abertura dos envelopes, quando não constar em seu corpo a validade.

**1)** Nos casos em que a certidão seja positiva de recuperação, as empresas deverão apresentar comprovação de que o plano de recuperação foi acolhido na esfera judicial, nos termos do art. 58 da lei 11.101/2001;

**10.5.2 Qualificação Econômica – Financeira:**

**10.5.2.1** Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social (2021), já exigíveis e apresentados na forma da lei, registrado na Junta Comercial do Estado que comprove a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

**10.5.2.2** As empresas constituídas no exercício em curso deverão apresentar cópia do balanço de abertura ou cópia do livro diário contendo o balanço de abertura, inclusive com os termos de abertura e encerramento, devidamente assinado por contador legalmente habilitado e pelo representante legal da empresa, apresentados na forma da lei, registrado na Junta Comercial do Estado.

**10.5.2.3** O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício

**10.6 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

**10.6.1 Atestado de Capacidade Técnica** emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado referente aos itens objetivados do termo de referência.

**10.6.2** Apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios.

**10.7 DAS DEMAIS DECLARAÇÕES**

**a)** Declaração de Elaboração Independente de Proposta (modelo Anexo IV do Edital);

**b)** DECLARAÇÃO CONJUNTA (modelo Anexo V):

**I.** Declaração de Ciência e Termo de Responsabilidade;

**II.** Declaração de Atendimento ao Art. 5º da CF;

**III.** Declaração de Atendimento Art. 93 da Lei Nº 8.213, de 24 de Julho de 1991;

**IV.** Declaração de Sustentabilidade;

**V.** Declaração de Inexistência de Vínculo com a Administração Pública;

**VI.** Declaração de Inexistência de Fatos Supervenientes, Suspensão Temporária ou Inidoneidade para Licitar.

**VII.** Declaração de Inexistência de Parentesco.

**10.8. DA OCORRÊNCIA DE RESTRIÇÃO QUANTO À HABILITAÇÃO**

**10.8.1** As empresas qualificadas como ME/MEI /EPP, na forma da Lei Complementar nº 123/2006, deverão apresentar todos os documentos de habilitação, referentes à habilitação jurídica, fiscal e trabalhista, econômico-financeira e técnica, sob pena de inabilitação.

**10.8.2** A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do Edital, sendo habilitada com restrição.



FLS

Assinatura

## ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI FRANCISCO PINHEIRO LEMOS

**10.8.3** Uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal ou trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for declarada a vencedora do certame.

**10.8.3.1** Tal prazo poderá ser prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, quando requerida pela Licitante, mediante apresentação de justificativa, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

**10.8.4** A não regularização da documentação de Regularidade Fiscal pela licitante implicará decadência do direito à contratação sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da lei nº 8.666/93, sendo facultado ao(à) Pregoeiro(a) convocar os licitantes remanescentes para apresentação da proposta subsequente.

**10.8.5** O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado:

(a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal; e

(b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

### 10.9. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

**10.9.1** Para a habilitação, a empresa vencedora deverá apresentar uma via os documentos discriminados no item 10, inseridos no sistema até a abertura da sessão pública, no campo adequado para tal, disponível no site [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

**10.9.2** O não envio dos documentos no prazo e forma estipulados, o descumprimento de eventuais diligências determinadas pelo Pregoeiro ou o abandono do certame acarretará na inabilitação da licitante, sem prejuízo da instauração de processo sancionatório contra a mesma.

**10.9.2.1** Não serão aceitos documentos em forma divergente do exigido neste Edital, nem a apresentação de protocolo em substituição a documento solicitado.

**10.9.3** Os documentos apresentados para habilitação deverão estar todos em nome e CNPJ da sede matriz, se a licitante for matriz, ou todos em nome e CNPJ da filial se a licitante for filial, exceto aqueles que comprovadamente só possam ser fornecidos à matriz e referir-se ao local do domicílio ou sede do interessado.

**10.9.4.** As certidões que não apresentarem em seu teor, data de validade previamente estabelecida pelo órgão expedidor, deverão ter sido expedidas até 60 (sessenta) dias antes da data da sessão pública deste Pregão.

**10.9.5.** Será inabilitada a licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital ou deixar de enviar a documentação de habilitação, ficando sujeito às penalidades previstas neste Edital.

**10.9.6.** No julgamento da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

**10.9.6.1.** Se a proposta não for aceitável, ou se a licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro, examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital.

**10.9.7.** Havendo superveniência de fato impeditivo, fica a Licitante obrigado a declará-lo, sob as penalidades legais cabíveis.

### 11. DOS RECURSOS

**11.1** Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, manifestar sua intenção de recurso no prazo de 30 (trinta) minutos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

**11.1.1** A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará na decadência desse direito, ficando o(a) Pregoeiro(a) autorizado a adjudicar o objeto à Licitante declarada vencedora.

**11.2** Diante da manifestação da intenção de recurso o(a) Pregoeiro(a) verificará as condições de





FLS

Assinatura

## ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI FRANCISCO PINHEIRO LEMOS

admissibilidade do recurso, no entanto, não atendendo de pronto o mérito recursal.

**11.2.1** Recebida a intenção de interpor recurso pelo Pregoeiro, a licitante deverá apresentar as razões no prazo de 03 (tres) dias, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas para, querendo, apresentar contrarrazões em igual prazo, que começará a correr a partir do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista dos autos.

**11.2.2** As razões e contrarrazões serão recebidas exclusivamente por meio de campo próprio no Sistema. Não serão recebidas ou conhecidas razões de recurso e contrarrazões entregues diretamente ao Pregoeiro ou enviadas por quaisquer outros meios.

**11.3** Caberá ao Pregoeiro receber, examinar e instruir os recursos interpostos contra seus atos, podendo reconsiderar suas decisões no prazo de 3 (tres) dias após o recebimento das razões e contrarrazões ou, neste mesmo prazo, fazê-lo subir devidamente informado ao Gestor Demandante para a decisão final no prazo de 03 (tres) dias.

**11.3.1.** O acolhimento de recurso(s) invalidará tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

**11.3.2.** Julgado o(s) recurso(s), a decisão constará exclusivamente no sistema eletrônico, no site [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

**11.4.** O recurso não terá efeito suspensivo, exceto quanto à habilitação ou inabilitação e julgamento das propostas.

**11.5.** Não serão conhecidos os recursos apresentados fora dos prazos, subscritos por representantes não habilitados legalmente ou não identificados no processo para responder pela Licitante.

**11.6.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

### **11.7. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

**11.8.** A sessão pública poderá ser reaberta:

**11.8.1.** Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

**11.8.2.** Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

**11.9.** Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

**11.9.1.** A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

**11.9.2.** **A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos na Proposta, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados atualizados**

### **12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**12.1.** Inexistindo manifestação recursal, o(a) Pregoeiro(a) adjudicará o objeto da licitação à licitante vencedora, com posterior homologação do resultado pelo Ordenador da despesa.

**12.2.** Havendo interposição de recurso, após o julgamento, o(a) Pregoeiro(a) encaminhará os autos ao Ordenador da despesa para adjudicação do objeto da licitação à licitante vencedora e homologação do procedimento licitatório, eletronicamente.

**12.3.** Finalizada a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

### **13. DA FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO:**

**13.1.** O prazo de vigência do contrato a ser firmado terá vigência de 12 (doze) meses contar da data de sua assinatura.



FLS

Assinatura

## ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI FRANCISCO PINHEIRO LEMOS

**13.2** O contrato terá seu extrato publicado no Diário Oficial do Município de Porto Nacional e a sua íntegra, após assinado e homologado, será disponibilizado no site oficial da Prefeitura Municipal de Porto Nacional ([www.portonacional.to.gov.br](http://www.portonacional.to.gov.br)) durante sua vigência.

**13.3** O objeto contratado poderá ser aumentado ou reduzido em até 25% (vinte e cinco por cento), nos termos do art. 65, § 1º, da Lei nº 8.666/93, salvo exceção prevista no § 2º do art. 65 consoante a redação dada pela Lei nº 9.648 de 27.05.98.

### **14. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

**14.1.** As obrigações das, além das constantes na Lei nº 8.666/93, deverão ser observadas conforme elencadas no item 08 e 09 do Termo de Referência – Anexo II.

### **15. DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO**

**15.1** A fiscalização e acompanhamento da execução do contrato será efetuado por servidor devidamente designado por cada unidade para a referida contratação, que registrará todas as ocorrências e deficiências em relatório, cuja cópia será encaminhada à contratada, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas, e adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei 8.666/93.

**15.2** O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da execução do objeto e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato.

**15.3** Quaisquer exigências da Fiscalização, inerentes à prestação dos serviços, objeto da contratação, deverão ser prontamente atendidas pela Contratada sem ônus para as contratantes.

**15.4** A Fiscalização exercida por interesse das contratantes não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, durante a vigência do contrato, por danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, por qualquer irregularidade, e na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus servidores conforme art. 70 da Lei nº 8.666/93.

**15.4.1** A atuação ou eventual omissão da Fiscalização durante a entrega do objeto e vigência do contrato, não poderá ser invocada para eximir a Contratada das responsabilidades e obrigações assumidas para a execução do objeto.

**15.5** A comunicação entre a Fiscalização e a Contratada será realizada através de correspondência oficial e anotações ou registros acerca da execução do objeto.

**15.6** Zelar para que durante a vigência do contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas por parte da Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

### **16. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E ENTREGA DOS PRODUTOS**

**16.1** Os produtos deverão ser entregues devidamente embalados, em material resistente, atóxicos; compostos com os gêneros alimentícios referente ao número de alunos da que a unidade escolar atende e com as especificações mínimas exigidas, sob pena de devolução dos itens:

- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta;
- Data de fabricação;
- Data de validade;
- Peso líquido;
- Número do lote;
- Nome do fabricante;
- Registro do órgão fiscalizador (SIM, SIE, SIF) quando couber.

**16.2** Não serão aceitas ofertas de produtos em embalagem ou condições diferentes das solicitadas;

**16.3** Os produtos mesmos que entregue e aceito, fica sujeito à substituição, desde que comprovada a má fé do contratado ou condições inadequadas de uso dos mesmos.

**16.4** Só será aceito o item, que estiver de acordo com as especificações exigidas pelos órgãos de Fiscalização do Município e exigências contidas neste Termo;



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

**16.5** Os gêneros alimentícios deverão atender as normas e regulamentações técnicas exigidos por lei e por este Termo, sendo que o item considerado inadequado, de inferior qualidade ou não atenderás exigibilidades, será recusado e devolvido;

**16.6** A detentora da ATA comprometer-se-á integralmente pela boa qualidade dos produtos que fornece aplicando no que couber o Código de Defesa do Consumidor;

**16.7** Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de 48 (quarenta e oito horas) dias após o recebimento do pedido por unidade escolar descrevendo o número de itens dos gêneros alimentícios.

**16.8** Só serão aceitos os fornecimentos de produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas, estando sua aceitação condicionada à devida fiscalização dos agentes competentes. Não serão aceitos produtos cujos preços unitários excedam o valor licitado. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

**16.9** Caso detecte alguma falha no fornecimento, em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo de 48 (quarenta e oito horas) dos alimentos não perecíveis e 24 (vinte e quatro) horas dos alimentos perecíveis, sem prejuízo das sanções previstas.

**16.10** É de inteira responsabilidade dos agentes indicados pelos Gestores das Unidades Escolares os procedimentos de recebimento dos materiais:

a) Na entrega do material, é observado o controle de qualidade de primeira ordem, também denominado de macroscópico. Nesse controle, são observados os seguintes aspectos: identificação e observação do prazo de validade dos produtos; condições das embalagens protetoras; observação da presença de precipitados; observação do cumprimento das especificações legais exigidas; observação dos aspectos físicos dos produtos (cor, odor, uniformidade, integridade), se há precipitados, presença de corpos estranhos, limpidez, fermentação, vazamento, etc.

b) Fiscalizar a entrega podendo sustar ou recusar o(s) material (is) entregue(s) em desacordo com:

- A especificação apresentada no Edital;
- Comunicar e notificar por escrito e de forma tempestiva, à(s) CONTRATADA(s) sobre qualquer ocorrência relacionada com a entrega dos materiais e/ou Nota Fiscal.

**16.11** O recebimento dos materiais se dará da seguinte forma, conforme art. 73, inciso I, alínea 'b', da Lei Federal nº. 8.666/93:

**a)** Provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização in loco (unidades escolares), mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes em até 02 (dois) dias da comunicação escrita do contratado;

**b)** Definitivamente, por servidor ou comissão designada pela unidade escolar, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, observado o disposto no art. 69 da Lei 8.666/93. O recebimento definitivo será através de requisições.

**16.12** O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço, nem ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo Instrumento Contratual.

**16.13** Todo o material deverá ser entregue em embalagens em ótimas condições conforme solicitado pela unidade escolar, em perfeito estado de conservação, lacrada e adequadas para proteger o conteúdo contra danos durante o transporte, desde o fornecedor até o local da entrega, sob condições que envolvam embarques, desembarques, transportes, por rodovias não pavimentadas, marítimos ou aéreos.

**16.14** Aceitos os materiais/bens, será procedido o atesto na Nota Fiscal, autorizando o pagamento.

**16.15** Não aceito os materiais, será comunicado à empresa adjudicatária, para que proceda a respectiva e imediata substituição, em um prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas sem qualquer ônus para a contratante.

**16.16** Todos os itens relacionados neste Termo deverão ser entregues conforme especificação, qualidade e quantidades previstas e com prazo de validade de, no mínimo, 50% da validade total prevista pelo fabricante para o produto, contada da data de entrega efetiva dos materiais, não sendo, por conseguinte, aceitos produtos estragados, vencidos ou prestes a vencer. Dessa forma, a



FLS

Assinatura

## ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI FRANCISCO PINHEIRO LEMOS

Associação de Apoio da Escola Municipal – ETI – Francisco Pinheiro Lemos reserva-se o direito de solicitar documentos que possam comprovar a qualidade dos materiais a serem fornecidos.

**16.17** Todos os bens deverão ser entregues conforme especificação, qualidade e quantidades previstas nas solicitações eventualmente emitidas pelas unidades escolares, não sendo, por conseguinte, aceitos materiais em desacordo com as características estipuladas nesse presente Termo.

**16.18** O aceite/aprovação dos materiais pela Associação de Apoio da Escola Municipal – ETI – Francisco Pinheiro Lemos não exclui a responsabilidade civil da contratada por vícios de quantidade ou qualidade ou disparidades com as especificações aqui estabelecidas e verificadas posteriormente, garantindo-se às contratantes as faculdades previstas no art. 18 da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

**16.19** A compra será realizada de forma parcelada (semanalmente e ou conforme a necessidade), através de ORDEM DE COMPRA emitida pelo responsável de cada contratante.

**16.20** Se a empresa adjudicatária deixar de assinar o termo de fornecimento/entrega, no prazo de até 2 (dois) dias contados da data do recebimento da convocação, sem que tenha solicitado prorrogação de prazo mediante justificativa, por escrito, e aceita pela administração pública municipal, serão convocadas as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, podendo optar por revogar a licitação, nos termos do art. 64, §2º, da Lei Federal 8.666/93.

**16.21** A entrega do objeto será de imediato, após o recebimento da ordem de compra. Não podendo ultrapassar o prazo de 48 (quarenta e oito) horas.

**16.22** A Associação de Apoio da Escola Municipal – ETI – Francisco Pinheiro Lemos e as participantes reservam o direito de não receber o objeto em desacordo com o previsto, podendo aplicar o disposto no art. 24, XI, da Lei Federal nº 8.666/93.

**16.23** Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIF).

**16.24** Os alimentos perecíveis, tais como carnes, frios e congelados, deve conter as embalagens primárias e secundárias – que devem estar intactas, todos com o prazo de validade não inferior a 20 (vinte) dias a contar do recebimento.

**16.25** Todos os produtos de origem animal devem obrigatoriamente conter o Selo de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal, uma vez que este selo é a garantia de inspeção quanto à procedência e qualidade sanitária.

### **16.26 LOCAL DE ENTREGA**

**16.26.1** A entrega de gêneros deverá ser parcelada conforme a necessidade, capacidade de estocagem e logística de entrega de cada unidade escolar;

**16.26.2** O transporte deverá ser efetuado com veículos apropriados (de acordo com o tipo/natureza dos alimentos), destacando os produtos congelados, em bom estado de conservação e obedecendo as normas de vigilância sanitária para o transporte de alimentos;

**16.26.3** No momento da entrega dos produtos congelados haverá uma aferição da temperatura do produto, por amostragem, que deve estar abaixo -18°C; e quaisquer alterações sensoriais (sinais de descongelamento, cor inadequada, mal cheiro ou embalagem violada) o produto será considerado inadequado para consumo humano e será recusado;

**16.27.4** A nutricionista responsável pela unidade escolar poderá solicitar a empresa vencedora que os produtos sejam verificados/vistoriados antes de serem distribuídos as escolas;

**16.28.5** Todas as despesas referentes à entrega do objeto aos contratantes serão por conta das contratadas, despesas essas previstas na proposta;

**16.29.6** A entrega deverá ser feita nas unidades escolares, **conforme quantitativo solicitados por modalidade de ensino no pedido da entrega**, no horário das 07h00min às 11h00min ou 13h00min às 17h00h em dias úteis, conforme a definição na solicitação de cada unidade escolar, respeitando os feriados municipais, estaduais e nacionais.



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

<b>ORDEM</b>	<b>UNIDADE EXECUTORA</b>	<b>ENDEREÇO</b>
01	ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI – FRANCISCO PINHEIRO LEMOS	AVENIDA E, BAIRRO PORTO IMPERIAL, PORTO NACIONAL/TO.

**17. DAS CONDIÇÕES PARA O PAGAMENTO:**

**17.1** A cada entrega, isto é, junto (acompanhando) a mercadoria, a empresa fornecedora deverá apresentar a devida nota fiscal, **por unidade escolar e por modalidade de ensino**, para conferência. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias consecutivos, após o recebimento das mercadorias, mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura; Os responsáveis para os devidos pagamentos serão as associações e conselhos escolares de cada unidade escolar.

**17.2** Apresentar, junto com a Nota Fiscal, as certidões que comprovem a regularidade com as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação conforme ao disposto no artigo 55 inciso XIII Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993. "XIII - a obrigação do contratado de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação." Comprovação da situação de regularidade fiscal da contratada perante o FGTS, Receita Federal, Estadual, Municipal e Justiça do Trabalho;

**17.3** O departamento financeiro das contratantes, somente autorizará a realização dos pagamentos, se houver por parte do setor requisitante do objeto contratado, o necessário ATESTO da prestação dos serviços pela empresa contratada, no verso da Nota Fiscal. Bem como, a apresentação do relatório do fiscal do contrato, apresentando a devida prestação dos serviços conforme o termo de referência;

**18. DO PRAZO DE EXECUÇÃO**

**18.1** O prazo máximo para execução/entrega por parte da contratada, será de até 48 (quarenta e oito) horas, contadas a partir da entrega da ordem de fornecimento;

**18.2** Na impossibilidade da entrega conforme prazos estipulados neste, a empresa contratada deverá apresentar justificativa por escrito, em tempo hábil para a aprovação, e dentro dos prazos estipulados;

**19. DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

**29.1.** À(s) Licitante(s) poderá(ão) ser aplicada(s) a(s) sanção(ões), devendo observar rigorosamente as condições estabelecidas neste Edital e sujeitando-se as penalidades constantes no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002 e nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, devendo ser observado o disposto no item 13 do Termo de Referência – Anexo II.

**20. DA ANULAÇÃO E DA REVOGAÇÃO DESTA LICITAÇÃO**

**20.1.** A Autoridade Competente para determinar a contratação poderá revogar esta licitação em face de razão de interesse público, derivada de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

**20.1.1.** As licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

**20.1.2.** No caso de desfazimento do processo licitatório, fica assegurado o contraditório e a ampla defesa.

**20.1.3** Caso não haja vencedor ou não acudirem interessados, esta licitação poderá ser repetida, a critério da Autoridade Competente, salvo se, justificadamente, não puder ser repetida sem prejuízo para a Administração.

**20.1.4.** A repetição que trata o item anterior poderá, conforme Conveniência Administrativa, ser realizada dispensando-se a aplicabilidade da exclusividade prevista nos art. 48, III da Lei nº 123/2006, com base no art. 49, inc. III da mesma Lei.





FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

## **21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**21.1.** As normas disciplinadoras desta Licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

**21.2.** O desatendimento às exigências formais, não essenciais, não importará na inabilitação da licitante e/ou desclassificação de sua proposta, desde que seja possível a aferição de sua habilitação e a exata compreensão da sua proposta.

**21.3.** É facultado à Autoridade Competente, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

**21.3.1.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente do Município de Porto Nacional - TO.

**21.4.** A critério do(a) Pregoeiro(a), o prazo para o envio da proposta de preços detalhada/atualizada e da documentação de habilitação poderá ser prorrogado pelo tempo que se julgar necessário.

**21.5.** A Licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

**21.6.** A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do Instrumento Contratual ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

**21.7.** O foro da cidade de Porto Nacional - TO, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, será o designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes da presente licitação e da aplicação do presente Edital.

**21.8.** Os casos omissos e demais dúvidas suscitadas serão dirimidas pelo (a) Pregoeiro (a), no endereço eletrônico mencionado neste Edital ou através do telefone (63) 3363-6000, ramal 214.

**21.9.** O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br) e também na página [www.portonacional.to.gov.br](http://www.portonacional.to.gov.br).

**21.10.** O inteiro teor do processo está disponível para vista aos interessados, na Comissão de Licitações, sito a Av. Murilo Braga, 1887, centro, Porto Nacional - TO, CEP: 77500-000, de segunda à sexta-feira, das 08:00 às 12:00, exceto feriados.

## **22. DO VALOR ESTIMADO**

**22.1** O valor total estimado para aquisição destes produtos serão obtidos através de pesquisa de mercado, conforme previsto na lei 8.666/93. E que o mapa de apuração dos preços obtidos estará anexado no processo.

## **23. DO TERMO DE REFERÊNCIA**

**23.1.** O Termo de Referência – Anexo II deste Edital foi elaborado com base nas informações contidas nas respectivas solicitações e em consonância com as disposições legais e normativas aplicáveis e ao considerar ainda o interesse e conveniência da Administração.

## **24. DOS ANEXOS DO EDITAL**

**24.1.** Este Edital é composto pelos seguintes Anexos:

• ANEXO I	-	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTITATIVAS
• ANEXO II	-	TERMO DE REFERÊNCIA DO OBJETO
• ANEXO III	-	MODELO DE PROPOSTA
• ANEXO IV	-	DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA
• ANEXO V	-	DECLARAÇÃO CONJUNTA
• ANEXO VI	-	MINUTA DO CONTRATO



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

---

**25. DO FORO**

**25.1.** Fica eleito o Foro da Comarca de Porto Nacional - TO, por mais privilegiado que outro seja, para ser dirimidas eventuais dúvidas decorrentes desta Licitação, não resolvidas na esfera Administrativa.

Porto Nacional, 05 de Junho de 2023.

**DIVINA GRAÇA RIBEIRO DOS SANTOS**  
PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA  
MUNICIPAL – ETI – FRANCISCO PINHEIRO LEMOS



FLS

Assinatura

ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS

ANEXO I  
DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS TOTAIS ESTIMADOS DO OBJETO

ITEM	DESCRIÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS	
1.	<b>Abacate</b> – de primeira qualidade, casca lisa, in natura; características adicionais: Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	-
2.	<b>Abacaxi</b> – do tipo pérola ou hawaii; de primeira; gráudo. Classificação: grupo I (polpa amarela), subgrupo: colorido (Até 50% da casca amarelo- alaranjada), classe: 3 (peso do fruto maior que 1,500Kg até 1,800Kg), categoria I. Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
3.	<b>Abóbora</b> – do tipo comum, de Primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
4.	<b>Açafrão</b> - <u>Descrição do objeto</u> : o condimento vegetal deve ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que devem corresponder às suas características botânicas normais e	1. Apti 2. Maratá 3. Kitano



FLS

Assinatura

ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS

	<p>estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes da planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. <u>Características gerais</u>: o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenados, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de boas práticas de fabricação. O produto deve atender aos regulamentos técnicos específicos de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação; contaminantes; características macroscópicas, microscópicas e microbiológicas; rotulagem de alimentos embalados; rotulagem nutricional de alimentos embalados, quando for o caso; informação nutricional complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes. Deve obedecer a resolução Rdc nº 276, de 22 de setembro de 2005. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u>: cor: amarelada intensa, cheiro: forte, agradável, característico; sabor: acre, levemente picante; características macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a resolução rdc nº 175, de 08/07/2003. <u>Embalagem primária</u>: embalagem de polietileno contendo 30 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. <u>Prazo de validade</u>: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega.</p>	
5.	<p><b>Açúcar</b> - <u>Características Técnicas</u>: Produto processado da cana-de-açúcar, em forma cristalizada, de grãos uniformes e transparentes. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração. <u>Embalagem</u>: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens atóxicas, de 2 kg cada pacote, de polietileno leitoso, hermeticamente selado. <u>Prazo de validade</u>: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 45 dias.</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cristal</li><li>2. Itajá</li><li>3. União</li></ol>
6.	<p><b>Alecrim desidratado</b> - folhas de alecrim desidratadas. Deve estar isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Deve apresentar cor, sabor e aroma próprios do produto. Não deverá conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten.</p>	
7.	<p><b>Alface</b> – de primeira. Grupo: crespa; subgrupo: verde; Classe: 40 (peso da planta variando de 400g a 450g); Grau de Hidratação: 3 - Bom (presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verde); Grau de Limpeza: 3 - Bom (alguma presença de terra fina e restos vegetais nas folhas mais externas); categoria I. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade ou sacos plásticos transparentes, ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições</p>	-



FLS

Assinatura

ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS

	mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	
8.	<b>Alho</b> - brasileiro, tipo 5/6; de boa qualidade, compacto e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
9.	<b>Amido de milho</b> - o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 37 (decreto 12.486 de 20/10/78) e Resolução n. 26 FNDE. <u>Descrição do objeto</u> : pó fino, branco, inodoro e insípido; contendo cerca de 27% de amilose e 73% de amilopectina. Deverá apresentar teor máximo de cinzas de 0,2%; teor máximo de umidade de 14% PP, acidez máxima de 2,5%v/p e 84 % p/p de amido. Não devese apresentar impurezas visíveis ou sujidades. <u>Embalagem</u> : primária de pacotes de polietileno, <b>pesando 200 g</b> , indelével, atóxicos, resistentes, hermeticamente selados, com informações nutricionais e ingredientes, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e ou componentes. <u>Prazo de validade</u> : mínima de 12 meses após data de fabricação.	1. Maizena 2. Sinhá 3. Apti
10.	<b>Arroz</b> - <u>Descrição do objeto</u> : Produto beneficiado, polido, classe longo, grão inteiros, fino do tipo 1 (um) ("agulhinha"). Deverá ser da safra corrente. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : Cor, sabor e odor característicos. <u>Prazo de validade</u> : Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de até 30 (trinta) dias. <u>Embalagem</u> : Acondicionado em pacote de 5 (cinco) kg.	1. Tio Jorge 2. Tio Urbano 3. Amigão
11.	<b>Aveia em flocos - peso líquido de 170g.</b> <u>Embalagem</u> : Produto envolto em papel impermeável e acondicionado em caixa de papelão, hermeticamente fechados. <u>Prazo de validade</u> : apresentando período de validade de no mínimo 1 ano.	1. Nestlé 2. Quaker 3. Yoki
12.	<b>Azeite de oliva extravirgem</b> - Azeite de oliva extra virgem puro sem mistura, com acidez até 0,8%, embalagem escura de <b>500 ml</b> . Com identificação do produto e prazo de validade ideal para consumo.	
13.	<b>Banana</b> - do grupo prata. Classe 12 (comprimento maior que 12cm); SubClasse 6 (Coloração: Amarelo); Apresentação: Penca	-





FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

	<p>(com 10 ou mais frutos); Categoria I (calibre mínimo 32mm). Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração amarela. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	
<b>14.</b>	<p><b>Banana</b> - do grupo nanica. Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, em pencas, com polpa e casca firmes e intactas sem manchas marrons ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas saudáveis, destinada ao consumo "in natura", estar fresca. Pertencer à classe 12 ou 15 (tamanho variando entre 12 e 18 cm) devendo ser bem desenvolvida, madura, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.</p>	-
<b>15.</b>	<p><b>Batata doce</b> - classificação extra, as raízes deverão ser de coloração branca ou rosada, sem danos mecânicos e doenças. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: - serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	-
<b>16.</b>	<p><b>Batata inglesa</b> - deverá ser da variedade Monalisa Escovada; Classe II (Calibre de 42 a 70mm); Categoria I; Porte</p>	-



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

	<p>médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranhos ao produto, serem escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 25% de sua superfície ou até 1 mm de espessura, ou ainda 0,4% do peso total da embalagem. Os tubérculos deverão estar livres de substâncias tóxicas nocivas à saúde humana acima do limite pré estabelecido pelas legislações correlatas (NORMA DO MERCOSUL). Sem apresentar danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeados, deformados e deteriorados e sem ataque de pragas e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	
17.	<p><b>Beterraba</b> - deverá ter classificação Extra, com diâmetro transversal de 50 a 90 mm, coloração vermelha intensa, sem rachaduras e lesões de insetos. Porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; - não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	-
18.	<p><b>Brócolis</b> - De 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em bandejas até 1kg.</p>	-
19.	<p><b>Café</b> - <u>Descrição do objeto</u>: em pó homogêneo, torrado e moído de primeira qualidade; constituídos de café 100% arábica ou predominante arábica; com classificação de bebida mole a dura (isento de riado, rio ou rio zona); torração média (nº disco Agrtron entre 55 e 65); <u>Características sensoriais (organolépticas)</u>: isento de odores estranhos e com aroma intenso; a marca deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café) da ABIC, em plena validade. <u>Embalagem</u>: em embalagem tipo almofada, pacote com 250 (duzentos e cinquenta) gramas, com todas as informações</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Paraíso</li><li>2. Três corações</li><li>3. Maratá</li></ol>



FLS

Assinatura

ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS

	pertinentes ao produto, previstas na legislação vigente, contendo data de fabricação e validade nos pacotes individuais. <u>Prazo de validade</u> : deverá ser de no mínimo 3 (três) meses a partir da entrega do produto.	
20.	<b>Canela em pó</b> - Canela; em pó fina homogênea; obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração pardo amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico; embalagem de 30g, resistente e vedada; apropriada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 276/05 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela Anvisa.	1. Apti 2. Maratá 3. Kitano
21.	<b>Canjica milho amarela</b> - <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : Grãos homogêneos, odor e sabor característico de milho, produto 100% natural, sem glúten. <u>Embalagem</u> : atóxica transparente com 500g. Embalagens constando data de fabricação, data de validade, número do lote do produto e registro no Ministério da Saúde. <u>Prazo de validade</u> : produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	1. Sinhá 2. Yoki 3. Zaeli
22.	<b>Carne músculo moída</b> - <u>Características Técnicas</u> : Carnes derivadas de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, de cor vermelho brilhante, elástica, firme e com odor característico. Percentual máximo de gordura: 10%. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. <u>Apresentação</u> : moída com preservação das características organolépticas (cor – vermelho brilhante, odor – característicos e sem sinais de descongelamento). <u>Embalagem primária</u> : a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente. Pacotes de 1 a 3 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. <u>Data de fabricação</u> : máximo 30 dias no ato da entrega.	
23.	<b>Carne músculo pedaço</b> - <u>Características Técnicas</u> : Carnes derivadas de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, de cor vermelho brilhante, elástica, firme e com odor característico. Percentual máximo de gordura: 10%. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser	



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

	armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. <u>Apresentação:</u> em pedaços pequenos com preservação das características organolépticas (cor – vermelho brilhante, odor – característicos e sem sinais de descongelamento). <u>Embalagem primária:</u> a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente. Pacotes de 1 a 3 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. <u>Data de fabricação:</u> máximo 30 dias no ato da entrega.	
24.	<b>Carne bovina costela</b> - <u>Características Técnicas:</u> Carnes derivadas de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento de cor vermelho brilhante, elástica, firme e com odor característico. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. <u>Apresentação:</u> em pedaços com preservação das características organolépticas (cor – vermelho brilhante, odor – característicos e sem sinais de descongelamento). <u>Embalagem primária:</u> a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente. Pacotes de 1 a 3 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. <u>Data de fabricação:</u> máximo 30 dias no ato da entrega.	
25.	<b>Carne bovina paleta</b> - <u>Características Técnicas:</u> Carnes derivadas de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, de cor vermelho brilhante, elástica, firme e com odor característico. Percentual máximo de gordura: 10%. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. <u>Apresentação:</u> <b>bifes</b> com preservação das características organolépticas (cor – vermelho brilhante, odor – característicos e sem sinais de descongelamento). <u>Embalagem primária:</u> a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente. Pacotes de 1 a 3 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. <u>Data de fabricação:</u> máximo 30 dias no ato da entrega.	



FLS

Assinatura

ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS

26.	<p><b>Carne peito pedaço</b> - <u>Características Técnicas</u>: Carnes derivadas de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, de cor vermelho brilhante, elástica, firme e com odor característico. Percentual máximo de gordura: 10%. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. <u>Apresentação</u>: em pedaços pequenos com preservação das características organolépticas (cor – vermelho brilhante, odor – característicos e sem sinais de descongelamento). <u>Embalagem primária</u>: a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente. Pacotes de 1 a 3 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. <u>Data de fabricação</u>: máximo 30 dias no ato da entrega.</p>	
27.	<p><b>Cebola</b> – de primeira, tamanho médio, se apresentando de ótima qualidade, nacional, Grupo 1 (redondo, oblongo ou periforme); Subgrupo: Amarela; Classe: 3 (diâmetro Maior que 60 até 70 mm ); Categoria I. Deverá apresentar-se compacta e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitos e materiais estranhos, deverá apresentar-se sem brotas, sem danos mecânicos, sem estar deformados, estar sem ataques de pragas e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	-
28.	<p><b>Cenoura</b> – Grupo: Nantes (90% da produção cilíndrica, ponta arredondada, coração pouco evidente, pele lisa, coloração laranja escura, pescoço pequeno); Classe: 14 (comprimento mínimo 14cm e máximo 18cm e 2,5cm de diâmetro); Categoria I. Deverão ser de porte médio/grande de boa qualidade, sem ramas, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato devendo ser bem desenvolvida. As Cenouras deverão apresentar as características varietais bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e livres de</p>	-





FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

	umidade externa. Devem ter coloração e formato uniforme, sem apresentar radículas e danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeados, deformados e deteriorados e sem ataque de pragas e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	
29.	<b>Cheiro verde</b> – <u>Características Gerais</u> : composto de cebolinha e coentro, de 1ª qualidade. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : folhas sem manchas amareladas ou marrons, sem vestígios de fungos ou pragas, sem sujidades, textura e consistência de vegetal fresco. Sem sinais de escurecimento enzimático ou deterioração de qualquer espécie. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. <u>Embalagem</u> : o produto deve estar acondicionado em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico, individuais com molho/maços de até 300g, com etiqueta de pesagem.	-
30.	<b>Chocolate em pó</b> – <u>Características Técnicas</u> : mistura para o preparo de chocolate em pó enriquecido com vitaminas e minerais, formulado a partir de matérias-primas selecionadas. <u>Ingredientes</u> : cacau em pó, açúcar orgânico, minerais (cálcio, ferro e zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A). Não deve conter sal, conservantes ou outros aditivos. <u>Embalagem</u> : aluminizada <b>contendo 200g</b> do produto com rotulagem completa de acordo com a legislação vigente impressa na embalagem. Não deve conter etiqueta sobreposta. <u>Prazo de validade</u> : mínimo 6 meses	1. Garoto 2. Nestlé 3. Dr. Oetker
31.	<b>Chuchu</b> - deve ter tamanho médio, com coloração normal, consistência firme, sem folhas, sem lesões mecânicas ou microbianas que comprometam o produto.	-
32.	<b>Coco ralado</b> – <u>Características Técnicas</u> : Elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. <u>Embalagem</u> : Embalagem íntegra de 50g. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : Aspecto fragmentos soltos, cor branca, cheiro e sabor próprios, umidade máxima 4%. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. <u>Prazo de validade</u> : produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	1. Sococo 2. Mais 3. Du Coco
33.	<b>Colorífico em pó</b> – <u>Características Técnicas</u> : Apresentação natural, aspecto físico pó, embalagem contendo informações sobre o produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. <u>Embalagem</u> : embalagem 30g. <u>Prazo de validade</u> : Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	1. Maratá 2. Sinhá 3. Kitano
34.	<b>Couve</b> – de Primeira, da variedade manteiga, deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar coroa amarelada. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.	-



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

	As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: - serem frescas; - não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; - serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	
35.	<b>Couve-flor</b> - De 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagens até 1kg.	-
36.	<b>Enroladinho de queijo</b> - <u>Características Técnicas:</u> Peso da unidade 50 g. <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, fermento químico e queijo mussarela. <u>Embalagem:</u> sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro (sem achatado ou farelando). <u>Prazo de validade:</u> mínimo de 24 horas após a entrega.	-
37.	<b>Extrato de tomate</b> - <u>Embalagem:</u> sachê igual ou superior a 340gr. <u>Características técnicas:</u> Polpa de tomate, sal e/ açúcar. Deve estar de acordo com a legislação específica. Sem glúten. <u>Prazo de validade:</u> igual ou superior a 180 dias a contar da data de entrega.	1. Quero 2. Fugine 3. Olé
38.	<b>Farinha de mandioca</b> - <u>Características técnicas:</u> Farinha de mandioca seca e torrada, subgrupo fina, classe branca, tipo 1, isenta de matérias terrosas, parasitas e umidade. <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> Deve apresentar coloração homogênea e ausência de odores. <u>Embalagem:</u> pacotes de polietileno atóxico transparente, com peso líquido de 1 kg. <u>Prazo de validade:</u> mínimo de 180 dias.	1. Lopes 2. Yoki 3. Amafil
39.	<b>Farinha de trigo</b> - <u>Características técnicas:</u> Enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade. <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> Pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado, úmido, fermentado ou rançoso. <u>Embalagem:</u> Embalagem plástica atóxica transparente ou de papel original de fábrica de 01Kg. Embalagem isenta de sujidades ou rasgos. O produto deverá ser entregue com data não superior a 30 dias de sua fabricação. <u>Prazo de validade:</u> Validade de no mínimo 06 meses.	1. Dona Benta 2. Rosa Branca 3. Qualitá
40.	<b>Farinha de trigo integral</b> - produto obtido a partir de cereal integral, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, cheiro e sabor próprios, embalagem de papel de 1kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade de no mínimo 4 meses e lote.	-
41.	<b>Farinha de trigo para quibe</b> - O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 33 (Decreto 12.846/78), RDC nº 259/2002, RDC nº 360/2003, Resolução/CD/FNDE nº 26/2013 e alterações posteriores. <u>Ingredientes:</u> trigo integral, quebrado e torrado. Não deverá conter outros ingredientes. Não deverá apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e matérias	-



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

	estranhas. <u>Características:</u> Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Livre de mofo e fermentação. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, lacrado, <b>pesando 500g</b> , com prazo de validade e lote indeléveis. Embalagem secundária: caixa ou fardo, resistente e lacrado. Rotulagem: Deverá estar rotulado conforme legislação vigente.	
<b>42.</b>	<b>Feijão carioca</b> - <u>Características técnicas:</u> tipo 1, novo. <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, produção da última safra, registrada na embalagem. <u>Embalagem:</u> deve estar intacto, ser atóxica, pacote de 1 kg, de polietileno transparente e hermeticamente selado. <u>Prazo de validade:</u> mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kicaldo</li> <li>2. Camil</li> <li>3. Urbano</li> </ol>
<b>43.</b>	<b>Fermento biológico</b> - fermento biológico em pó, seco, embalagem de 10 g, prazo de validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dona Benta</li> <li>2. Fleischman n</li> <li>3. Dr. Oetker</li> </ol>
<b>44.</b>	<b>Fermento químico</b> - <u>Ingredientes:</u> amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de sódio. <u>Embalagens:</u> devem ser intactas, em latas/potes de 100 g. <u>Prazo de validade:</u> mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Royal</li> <li>2. Fleischman n</li> <li>3. Dr. Oetker</li> </ol>
<b>45.</b>	<b>Filé de peixe</b> - tilápia de primeira qualidade, limpo, sem espinha, fatiados em bifés de 100g em média, congelados a (-18°C), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e procedência. embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif.	-
<b>46.</b>	<b>Flocão de milho</b> - <u>Descrição do objeto:</u> farinha de milho flocada, pré-cozida, amarela. <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. <u>Embalagem:</u> acondicionado em embalagens de 500 gramas, atóxico, não violada, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. <u>Prazo de validade:</u> mínimo 3 (três) meses.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coringa</li> <li>2. Maratá</li> <li>3. Sinhá</li> </ol>
<b>47.</b>	<b>Frango peito</b> - <u>Características Técnicas:</u> Corte de frango in - natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar -se livre de parasitas e de quaisquer	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bonasa</li> <li>2. Superfrango</li> <li>3. Friato</li> </ol>



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

	substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. Deve conter no máximo 2,0% de soro na embalagem e estar de acordo com a RDC nº13 de 02 de janeiro de 2001. <u>Embalagem primária:</u> Bandejas de 1 kg, produto congelado, devidamente identificados com rótulo de acordo com a Legislação vigente. <u>Data de fabricação:</u> de no máximo 30 dias no ato da entrega. <u>Prazo de validade:</u> mínimo de 6 meses.	
48.	<b>Frango sobrecoxa</b> - <u>Características Técnicas:</u> Corte de frango in-natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. Deve conter no máximo 2,0% de soro na embalagem e estar de acordo com a RDC nº13 de 02 de janeiro de 2001. <u>Embalagem primária:</u> Bandejas de 1 kg, produto congelado, devidamente identificados com rótulo de acordo com a Legislação vigente. <u>Data de fabricação:</u> de no máximo 30 dias no ato da entrega. <u>Prazo de validade:</u> mínimo de 6 meses.	1. Bonasa 2. Superfrango 3. Friato
49.	<b>Inhame</b> - produto de boa qualidade, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente, com características que atendam à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002. Acondicionado em embalagens de até 1 Kg.	-
50.	<b>Iogurte natural</b> - Iogurte Natural. Embalagem: copo plástico lacrado com papel alumínio contendo a marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. <b>Peso líquido: 170 g.</b> Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas.	1. Nestlé 2. Paulista 3. Vigor
51.	<b>Laranja</b> - Variedade: Pêra. De Primeira. Grupo C4 (Coloração); Classe 68 (diâmetro variando de 68mm a 72mm); Categoria I. Tamanho médio. Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração amareladas, não apresentar cor vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. O veículo de entrega deverá estar de	-



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

	acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	
52.	<b>Leite de coco</b> - procedentes de frutos sãos e maduros, natural e concentrado. Isento de sujidade, parasitas e larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: acondicionado em garrafa de vidro ou pet de 200 ml, contendo a marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 14 meses a contar da data da entrega.	1. Sococo 2. Mais Coco 3. Du Coco
53.	<b>Leite longa vida, integral, UHT</b> - <u>Características técnicas:</u> Leite ultrapasteurizado (UHT) integral ou padronizado, com teor mínimo de 3,0% (três por cento) de gordura. composição: leite fluído integral e estabilizante citrato de sódio. <u>Embalagem:</u> longa vida (Tetra Pak) com 1L, sem sinais de violação ou estufamento. Devendo constar na embalagem a data de fabricação, o prazo de validade e o lote, com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). <u>Data de fabricação:</u> máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. <u>Prazo de validade:</u> mínimo 4 meses, podendo ficar armazenado em temperatura ambiente.	1. Piracanjuba 2. Itambé 3. Italc
54.	<b>Leite em pó, integral</b> - <u>Composição:</u> produto resultante da desidratação do leite fresco; aspecto: po fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos, semelhante ao leite fluído; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Leite em pó integral, mix vitaminico contendo, ferro, cobre, iodo, zinco, manganês, magnésio, fluor, selênio e vitamina A, C, D, E, B1, B2, B6, B9 (ácido fólico), B12, H, K, PP, pantotenico de calcio e lecitina de soja. Matéria gorda (%m/m): maior ou igual a 26,0; umidade (%m/m): max 3,5; o leite em pó deverá estar de acordo com as especificações gerais do regulamento técnico de identidade e qualidade de leite em pó, fixada pela portaria nº 369, de 04/09/1997, maa.embalagem a embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, <b>com capacidade de 400g.</b> a embalagem secundária deverá ser de fardo de papel, reforçado e resistente, com abas superiores e inferiores lacradas. Instruções que devem constar no rotulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações uteis sobre conservação e manuseio do produto. o produto deverá ter no mínimo oito meses de validade no ato da entrega do produto.	1. Piracanjuba 2. Itambé 3. Italc
55.	<b>Leite em pó, zero lactose</b> - O produto deverá apresentar registro completo no ministério da agricultura CIF/DIPOA, estar de acordo com a NTA 02 e 79 (Decreto 12.486/78), RDC nº 259 de 20/09/2002, RDC nº 429 de 08/10/2020 e Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/2013. Ingredientes: Leite integral, enzima lactase. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela	1. Piracanjuba 2. Itambé 3. Italc





FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

	legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Não deverá conter gordura trans, corantes artificiais e/ou naturais, açúcar e edulcorantes artificiais e/ou naturais. Características: pó uniforme deverá ter boa solubilidade, sem grumos, cor característica não rançoso. Embalagem primária: lata com tampa e lacre de proteção intacto ou em sachê atóxico, com quantidade de <b>300 gramas</b> . Embalagem secundária: embalagem que permita o armazenamento adequado do produto, atóxica e resistente.	
56.	<b>Limão, tipo taiti</b> - Descrição: fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	-
57.	<b>Linhaça</b> - Linhaça marrom. Semente de linho marrom. Produto de grau alimentício. Embalagem <b>200g</b> .	-
58.	<b>Maçã</b> - In Natura, 1ª qualidade casca íntegra, consistência firme. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	-
59.	<b>Macarrão</b> - <u>Características técnicas</u> : Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico de farinha de trigo Tipo 1, da semolina ou da sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, com água e ovos. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : Não poderá conter amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada neste item. Aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos, sem sinais de farelo ou bichinhos; formato curto, <u>tipo Espaguete</u> . <u>Embalagem</u> : peso líquido de no mínimo 500 (quinhentos) gramas de produto. <u>Prazo de validade</u> : deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses.	1. Galo 2. Liane 3. Dona Benta
60.	<b>Mamão</b> - In Natura, de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	-
61.	<b>Mandioca</b> - Extra, deverá ser de classificação branca, ter raízes com 45 a 50 cm de comprimento e diâmetro de 6 cm, sem danos mecânicos, sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
62.	<b>Manga</b> - tipo tommy, in natura, 1ª qualidade, fresco, grau de maturação médio, coloração variada entre amarelo, laranja e vermelho. Polpa suculenta e doce, em alguns casos fibrosa. Isenta de lesões, machucados, sujidades, podridão, larvas e parasitas.	-



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

63.	<b>Margarina</b> – <u>Características técnicas</u> : margarina cremosa, água, com sal (1,3%) com no everã 80% de everão, leite em pó desnatado. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : com aspecto, cor, cheiro e sabor, aroma ou natural de manteiga, vitamina a 15.000 ui por kg, estabilizante mono e diglicerideos de graxos (ins 471) e lecitina de soja (ins 322), vitamina a de 15 a 50 mil u.i. <u>Prazo de validade</u> : validade de 05 meses a contar da data da entrega e suas características estar de acordo com a nta-50 (decreto 12.486 de 20/10/78). <b>Livre de gorduras trans.</b> <u>Embalagem</u> : pote de 500 gramas	1. Delícia 2. Qualy 3. Primor
64.	<b>Manteiga</b> – <u>Características técnicas</u> : Manteiga de Primeira Qualidade com Sal. Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas. Embalagem com 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto.	1. Italc 2. Piracanjub a 3. Itambé
65.	<b>Melancia</b> – De Primeira. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
66.	<b>Melão</b> - in natura, 1a qualidade, fresco, melão inteiro, doce e suculento, limpo, consistência firme e grau médio de maturação. Isento de lesões, danos, rachaduras, terra, podridão, larvas e parasitas. Peso entre 1,0 kg a 3,0 kg a unidade.	-
67.	<b>Milho verde enlatado</b> - em conserva, lata de 200g: Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo a Resolução 13/77 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.	1. Quero 2. Fugini 3. Predilecta
68.	<b>Morango</b> - <u>Características gerais</u> : Morango, fresco de 1ª qualidade, bem desenvolvido, com polpa compacta e firme. Com grau de maturação que permita transporte, manipulação e	-



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

	conservação. Adequado para consumo, tamanho médio, apresentado cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de agroquímicos, de colheita recente. Livre de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos e aderentes à sua superfície. Embalagem primária: em bandejas plásticas com peso médio de 400 gr. Embalagem secundária: caixetas de papelão com peso aproximado 1,6 kg, com características que atendam a NTA 17 (Decreto 12.486/ de 20/10/78), com padrões da embalagem da instrução normativa nº 09 de 12/11/02. (SARC, ANVISA, INMETRO).	
69.	<b>Óleo de soja</b> - <u>Características Gerais</u> : Produto constituído principalmente por triglicérides de ácidos graxos, refinado, límpido e isento de impurezas. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : cor, odor e sabor característicos, isento de ranços. <u>Embalagem</u> : peso líquido de no mínimo 900 (novecentos) mililitros de produto. <u>Prazo de validade</u> : produto deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses.	1. Liza 2. Soya 3. Sinhá
70.	<b>Orégano</b> - <u>Características Gerais</u> : Orégano, tempero seco. Ingredientes: folhas de orégano picadas e desidratadas. Não contém glúten. <u>Embalagem</u> : plástica atóxica de 20g. <b>VALIDADE</b> : prazo mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	-
71.	<b>Ovo</b> – Ovo de galinha em casca, in natura, branco, classe A, médio. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal – RISPOA/MA Resolução nº 05/7/1991 – CIPOA/MA e o Decreto nº 56.585 DE 20 DE JULHO DE 1965 e Decreto nº 9.013 DE 29 DE MARÇO DE 2017. Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverão ser elaborados de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA. Características: Casca e cucula de forma normal, lisas, limpas e intactas com peso mínimo de 50 (cinquenta) gramas por unidade ou 600 (seiscentas) gramas por dúzia. O produto deverá ter validade mínima de 10 (dez) dias a partir da entrega do produto nas Unidades Escolares. Os ovos devem ser acondicionados em bandejas de papelão ondulada com capacidade para 12 (doze) unidades, resistentes, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Os ovos deverão estar protegidos com proteção plástica transparente, atóxica, na parte superior. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, especificações de classificação, data da embalagem, data da validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/SIE/SIM/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF/SIE/SIM/DIPOA e deve ser proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às	-



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

	exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA Resolução nº 05 de 05/7/91 – CIPOA/MA. Serão recusadas as embalagens com diversos formatos e diferentes das especificadas na proposta. O produto poderá ser armazenado e transportado à temperatura de até 10°C (dez graus Celsius) ou à temperatura ambiente, 24° C (vinte e quatro graus Celsius). Deverá ser transportado em condições que preservem a qualidade e as características do alimento e que minimizem as variações de temperatura. A temperatura deverá estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega. As entregas deverão ser efetuadas em veículos fechados. O produto e o transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente. O veículo de transporte em carroceria fechada, refrigerado (respeitando a temperatura do produto) com Certificado de Vistoria Concedido pela Autoridade. O motorista e o ajudante deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na Unidade Escolar.	
72.	<b>Pão de trigo, francês</b> – <u>Características Técnicas:</u> Peso da unidade 50 g. <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. <u>Embalagem:</u> sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro (sem achatar ou farelando). <u>Prazo de validade:</u> mínimo de 24 horas após a entrega.	-
73.	<b>Pão hot dog</b> - <u>Características técnicas:</u> farinha de trigo, leite, ovo, sal, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico. <u>Embalagem</u> própria para o alimento, contendo data da fabricação, validade e dados do fornecedor. <u>Embalagem:</u> pacote de 500g.	1. Qualidade 2. Di Napoli 3. Sevenboys
74.	<b>Pão de queijo assado</b> - <u>Ingredientes:</u> Polvilho, água, ovos, óleo e/ou outra gordura, queijo (mussarela e/ou parmesão), leite em pó e sal, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Deve ser isento de corantes de qualquer natureza, aromas artificiais. Será tolerado o uso de aditivos desde que: seja indispensável à adequada tecnologia de fabricação; tenha sido previamente registrado no órgão competente do Ministério da Saúde; seja empregado na quantidade estritamente necessária à obtenção do efeito desejado, respeitado o limite máximo que vier a ser fixado. Os pães devem ser modelados e uniformes com peso de 50g, assado, sendo tolerada a variação de 10% para mais ou para menos. <u>Peso da embalagem:</u> entre 1 a 5 Kg para entrega.	
75.	<b>Pepino</b> - de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de até 3Kg	-
76.	<b>Pimenta de cheiro</b> - de ótima qualidade, coloração uniforme, aroma e sabor típico da espécie em perfeito estado, sem ferimento ou defeito. <u>Embalagem</u> de até 500g.	-
77.	<b>Pimentão verde</b> - pimentão verde in natura de ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Não apresentar defeitos como: murcho, podridão, queimado, dano na casca; deve ser fresco; apresentar grau de evolução completa do	-



FLS

Assinatura

ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS

	tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livre de enfermidades, sujidades, matéria terrosa, parasitas e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de resíduos de fertilizantes. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	
78.	<b>Polpas de frutas de acerola</b> - Características técnicas: polpa de fruta natural congelada sem adição de açúcar ou água, em diversos sabores. Ingredientes: polpa de fruta natural triturada. Embalagem: deve estar intacta, feita de plástico transparente no conteúdo de 1kg por unidade, conforme solicitação da unidade escolar. Livre de sujidades. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	1. Sabor da natureza 2. Brasfruit 3. Polpa norte
79.	<b>Polpas de frutas de cajá</b> - Características técnicas: polpa de fruta natural congelada sem adição de açúcar ou água, em diversos sabores. Ingredientes: polpa de fruta natural triturada. Embalagem: deve estar intacta, feita de plástico transparente no conteúdo de 1kg por unidade, conforme solicitação da unidade escolar. Livre de sujidades. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	1. Sabor da natureza 2. Brasfruit 3. Polpa norte
80.	<b>Polpas de frutas de cajú</b> - Características técnicas: polpa de fruta natural congelada sem adição de açúcar ou água, em diversos sabores. Ingredientes: polpa de fruta natural triturada. Embalagem: deve estar intacta, feita de plástico transparente no conteúdo de 1kg por unidade, conforme solicitação da unidade escolar. Livre de sujidades. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	1. Sabor da natureza 2. Brasfruit 3. Polpa norte
81.	<b>Polpas de frutas de goiaba</b> - Características técnicas: polpa de fruta natural congelada sem adição de açúcar ou água, em diversos sabores. Ingredientes: polpa de fruta natural triturada. Embalagem: deve estar intacta, feita de plástico transparente no conteúdo de 1kg por unidade, conforme solicitação da unidade escolar. Livre de sujidades. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	1. Sabor da natureza 2. Brasfruit 3. Polpa norte
82.	<b>Polpas de frutas murici</b> - Características técnicas: polpa de fruta natural congelada sem adição de açúcar ou água, em diversos sabores. Ingredientes: polpa de fruta natural triturada. Embalagem: deve estar intacta, feita de plástico transparente no conteúdo de 1kg por unidade, conforme solicitação da unidade escolar. Livre de sujidades. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	1. Sabor da natureza 2. Brasfruit 3. Polpa norte
83.	<b>Polvilho doce</b> - Características gerais e técnicas: ingredientes: polvilho doce. Não contém glúten. Embalagem: pacote plástico, em pó, peso unitário: 1kg. Informação nutricional: porção 20g: valor energético 71kcal, carboidrato 18g, proteína 0g, gorduras totais 0g, sódio 0mg.	1. Lopes 2. Matuto 3. Amafil
84.	<b>Queijo mussarela fatiado</b> - Características Técnicas: Produto fatiado, elaborado unicamente com leite de vaca pasteurizado padronizado com 2,8% de gordura, fatiado e interfolhado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével com o registro no SIF, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo	1. Mel 2. Piracanjuba 3. Italac





FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

	<p>máximo de consumo. Em conformidade com as recomendações contidas nas normas da ABNT no que couber. <u>Ingredientes:</u> fermento lácteo, coalho bovino líquido e cloreto de sódio. <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> Conter cheiro e sabor característicos do produto, textura firme e sem buracos. <u>Embalagens:</u> sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente com até 01kg do produto e com etiqueta de identificação visível com a data do fatiamento, validade, peso. <u>Prazo de validade:</u> igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	
<b>85.</b>	<p><b>Queijo mussarela ralado</b>– <u>Características Técnicas:</u> Produto ralado, elaborado unicamente com leite de vaca pasteurizado padronizado com 2,8% de gordura, fatiado e interfolhado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével com o registro no SIF, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Em conformidade com as recomendações contidas nas normas da ABNT no que couber. <u>Ingredientes:</u> fermento lácteo, coalho bovino líquido e cloreto de sódio. <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> Conter cheiro e sabor característicos do produto, textura firme e sem buracos. <u>Embalagens:</u> sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente com até 01kg do produto e com etiqueta de identificação visível com a data do fatiamento, validade, peso.</p>	<p>1. Mel 2. Piracanjuba 3. Italac</p>
<b>86.</b>	<p><b>Quiabo</b> - de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de até 3Kg.</p>	-
<b>87.</b>	<p><b>Repolho branco</b> – de primeira, Grupo: Coloração das folhas: Verde; Formato da Cabeça: redondo; Tipo de folha: lisa. Classe: IV (peso variando 1.000 g a 1.500 g). Categoria I. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamentos e transporte. Deverá apresentar-se sem danos mecânicos e sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	-
<b>88.</b>	<p><b>Rosca</b> – <u>Características Técnicas:</u> Peso da unidade 50 g. <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> Formato característico com adição de açúcar, composto de farinha de trigo especial, ovo, água, sal e fermento químico. <u>Embalagem:</u> sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja</p>	-



FLS

Assinatura

ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS

	entregue íntegro (sem achatar ou farelando). <u>Prazo de validade:</u> mínimo de 24 horas após a entrega.	
89.	<b>Sal</b> - <u>Características Técnicas:</u> Refinado, iodado; <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas ao produto; características organolépticas próprias do produto. <u>Embalagem:</u> deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, termossoldada, atóxica, com capacidade de 1Kg, com todas as informações pertinentes ao produto, previstas na legislação vigente, contendo data de fabricação e validade nas embalagens individuais. <u>Prazo de validade:</u> mínimo 12 (doze) meses.	1. Cisne 2. Golfinho 3. Purosal
90.	<b>Salsicha</b> - as salsichas deverão ter o peso unitário de 40gr a 50gr, acondicionadas em embalagens a vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo <b>peso líquido de 3kg à 5kg</b> por embalagem. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor, carimbo nº do SIF. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Validade não inferior a 06 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.	-
91.	<b>Tomate</b> - Grupo de formato: III - Santa Cruz (formato do fruto entre 1,00 e 1,15); Grupo de Coloração: Rosado; Sub Grupo: II – Colorido (tomate com a cor entre o subgrupo I e 90% da cor final). Classe ou calibre: 70 médio (diâmetro variando de 70mm a 80mm); Categoria I; Apresentação: Normal (frutos isolados). Deverá ser de porte médio/grande, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: - serem frescas; - não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; - serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
92.	<b>Torradas</b> - torrada, de pão francês, base da massa farinha de trigo refinada, tradicional. torrada salgada, integral em embalagem original, individual, com peso mínimo de 14 gramas, com no máximo 130mg de sódio por porção.	-
93.	<b>Uva passas preta</b> - desidratada, preta, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 01 kg	-



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

94.	<b>Uva passas branca-</b> desidratada, branca, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 01 kg	-
-----	---	---

**\* Todos os produtos devem ser isentos de gorduras trans.**

**QUANTITATIVO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS****PLANILHA DA DESCRIÇÃO SIMPLIFICADA COM QUANTITATIVO TOTAL**

ITEM	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. TOTAL	VL MÉDIO UNITÁRIO	VL MÉDIO TOTAL	TIPO
1	ABACATE	KG	200	R\$ 6,49	R\$ 1.298,00	EXCLUSIVO
2	ABACAXI	KG	70	R\$ 7,14	R\$ 499,80	EXCLUSIVO
3	ABÓBORA MADURA	KG	700	R\$ 3,99	R\$ 2.793,00	EXCLUSIVO
4	AÇAFRÃO 30G	PCT	200	R\$ 2,72	R\$ 544,00	EXCLUSIVO
5	AÇÚCAR 2KG	PCT	305	R\$ 9,48	R\$ 2.891,40	EXCLUSIVO
6	ALECRIM 100G	PCT	100	R\$ 4,33	R\$ 433,00	EXCLUSIVO
7	ALFACE	KG	100	R\$ 32,63	R\$ 3.263,00	EXCLUSIVO
8	ALHO	KG	120	R\$ 23,16	R\$ 2.779,20	EXCLUSIVO
9	AMIDO DE MILHO 200G	PCT	90	R\$ 5,15	R\$ 463,50	EXCLUSIVO
10	ARROZ 5KG	PCT	620	R\$ 25,43	R\$ 15.766,60	EXCLUSIVO
11	AVEIA EM FLOCOS 170G	PCT	1.600	R\$ 5,00	R\$ 8.000,00	EXCLUSIVO
12	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ML	UND	180	R\$ 45,97	R\$ 8.274,60	EXCLUSIVO
13	BANANA NANICA	KG	300	R\$ 5,91	R\$ 1.773,00	EXCLUSIVO
14	BANANA PRATA	KG	2.400	R\$ 6,93	R\$ 16.632,00	EXCLUSIVO
15	BATATA DOCE	KG	320	R\$ 3,96	R\$ 1.267,20	EXCLUSIVO
16	BATATA INGLESA	KG	150	R\$ 6,49	R\$ 973,50	EXCLUSIVO
17	BETERRABA	KG	90	R\$ 4,59	R\$ 413,10	EXCLUSIVO
18	BRÓCOLIS	KG	80	R\$ 8,23	R\$ 658,40	EXCLUSIVO
19	CAFÉ 250 G	PCT	440	R\$ 11,03	R\$ 4.853,20	EXCLUSIVO
20	CANELA EM PÓ 30G	PCT	22	R\$ 4,10	R\$ 90,20	EXCLUSIVO
21	CARNE BOVINA COSTELA	KG	200	R\$ 22,96	R\$ 4.592,00	EXCLUSIVO
22	CARNE BOVINA PALETA	KG	530	R\$ 32,66	R\$ 17.309,80	EXCLUSIVO
23	CARNE BOVINA PEITO	KG	160	R\$ 32,99	R\$ 5.278,40	EXCLUSIVO
24	CARNE MÚSCULO MOÍDA	KG	2.200	R\$ 28,99	R\$ 63.778,00	EXCLUSIVO



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

25	CARNE MÚSCULO PEDAÇO	KG	500	R\$ 28,99	R\$ 14.495,00	EXCLUSIVO
26	CEBOLA	KG	600	R\$ 6,19	R\$ 3.714,00	EXCLUSIVO
27	CENOURA	KG	320	R\$ 7,71	R\$ 2.467,20	EXCLUSIVO
28	CHEIRO VERDE	KG	80	R\$ 35,63	R\$ 2.850,40	EXCLUSIVO
29	CHOCOLATE EM PÓ 200G	PCT	100	R\$ 19,13	R\$ 1.913,00	EXCLUSIVO
30	CHUCHU	KG	4	R\$ 8,03	R\$ 32,12	EXCLUSIVO
31	COCO RALADO 50G	PCT	120	R\$ 3,19	R\$ 382,80	EXCLUSIVO
32	COLORAU 30G	PCT	800	R\$ 2,72	R\$ 2.176,00	EXCLUSIVO
33	COUVE	KG	90	R\$ 32,99	R\$ 2.969,10	EXCLUSIVO
34	COUVE-FLOR	KG	42	R\$ 8,55	R\$ 359,10	EXCLUSIVO
35	ENROLADINHO DE QUEIJO	KG	500	R\$ 35,29	R\$ 17.645,00	EXCLUSIVO
36	EXTRATO DE TOMATE 340G	PCT	750	R\$ 3,75	R\$ 2.812,50	EXCLUSIVO
37	FARINHA DE MANDIOCA	KG	290	R\$ 9,39	R\$ 2.723,10	EXCLUSIVO
38	FARINHA DE TRIGO 1 KG	KG	300	R\$ 10,19	R\$ 3.057,00	EXCLUSIVO
39	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL 1 KG	KG	80	R\$ 10,11	R\$ 808,80	EXCLUSIVO
40	FARINHA DE TRIGO QUIBE	PCT	160	R\$ 10,51	R\$ 1.681,60	EXCLUSIVO
41	FEIJÃO CARIOCA	KG	600	R\$ 11,46	R\$ 6.876,00	EXCLUSIVO
42	FERMENTO BIOLÓGICO 10G	PCT	100	R\$ 1,79	R\$ 179,00	EXCLUSIVO
43	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO 100G	PCT	160	R\$ 4,24	R\$ 678,40	EXCLUSIVO
44	FILÉ DE TILÁPIA	KG	230	R\$ 63,19	R\$ 14.533,70	EXCLUSIVO
45	FLOCÃO DE MILHO 500G	PCT	650	R\$ 2,54	R\$ 1.651,00	EXCLUSIVO
46	FRANGO SOBRECOXA	KG	600	R\$ 11,62	R\$ 6.972,00	EXCLUSIVO
47	INHAME	KG	130	R\$ 11,22	R\$ 1.458,60	EXCLUSIVO
48	IOGURTE NATURAL 180G	POTE	3.000	R\$ 4,01	R\$ 12.030,00	EXCLUSIVO
49	LARANJA	KG	2.000	R\$ 3,17	R\$ 6.340,00	EXCLUSIVO
50	LEITE DE COCO 200ML	UNID	20	R\$ 5,94	R\$ 118,80	EXCLUSIVO
51	LEITE DE VACA INTEGRAL	L	4.000	R\$ 6,85	R\$ 27.400,00	EXCLUSIVO
52	LEITE EM PÓ INTEGRAL 400G	PCT	600	R\$ 19,72	R\$ 11.832,00	EXCLUSIVO
53	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE 300G	PCT	60	R\$ 25,11	R\$ 1.506,60	EXCLUSIVO
54	LIMÃO	KG	200	R\$ 4,16	R\$ 832,00	EXCLUSIVO



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

55	LINHAÇA 200G	PCT	140	R\$ 20,92	R\$ 2.928,80	EXCLUSIVO
56	MAÇÃ	KG	700	R\$ 11,15	R\$ 7.805,00	EXCLUSIVO
57	MACARRÃO 500G	PCT	680	R\$ 3,89	R\$ 2.645,20	EXCLUSIVO
58	MAMÃO	KG	170	R\$ 6,92	R\$ 1.176,40	EXCLUSIVO
59	MANDIOCA	KG	1.000	R\$ 6,04	R\$ 6.040,00	EXCLUSIVO
60	MANGA	KG	90	R\$ 6,39	R\$ 575,10	EXCLUSIVO
61	MANTEIGA 500G	PCT	30	R\$ 28,15	R\$ 844,50	EXCLUSIVO
62	MARGARINA 500G	PCT	90	R\$ 10,36	R\$ 932,40	EXCLUSIVO
63	MELANCIA	KG	2.800	R\$ 5,29	R\$ 14.812,00	EXCLUSIVO
64	MELÃO	KG	170	R\$ 5,79	R\$ 984,30	EXCLUSIVO
65	MILHO CANJICA AMARELA 500G	PCT	60	R\$ 3,58	R\$ 214,80	EXCLUSIVO
66	MILHO VERDE ENLATADO 170G	UND	180	R\$ 4,06	R\$ 730,80	EXCLUSIVO
67	MORANGO	KG	450	R\$ 32,26	R\$ 14.517,00	EXCLUSIVO
68	ÓLEO DE SOJA 900ML	UND	700	R\$ 10,59	R\$ 7.413,00	EXCLUSIVO
69	ORÉGANO 20G	PCT	25	R\$ 2,54	R\$ 63,50	EXCLUSIVO
70	OVO DE GALINHA	DÚZIA	1.300	R\$ 10,16	R\$ 13.208,00	EXCLUSIVO
71	PÃO DE QUEIJO	KG	750	R\$ 28,23	R\$ 21.172,50	EXCLUSIVO
72	PÃO FRANCÊS	KG	900	R\$ 13,98	R\$ 12.582,00	EXCLUSIVO
73	PÃO HOT DOG 500G	PCT	25	R\$ 10,28	R\$ 257,00	EXCLUSIVO
74	PEITO DE FRANGO	KG	900	R\$ 19,59	R\$ 17.631,00	EXCLUSIVO
75	PEPINO	KG	70	R\$ 5,59	R\$ 391,30	EXCLUSIVO
76	PIMENTA DE CHEIRO	KG	15	R\$ 23,53	R\$ 352,95	EXCLUSIVO
77	PIMENTÃO VERDE	KG	5	R\$ 10,08	R\$ 50,40	EXCLUSIVO
78	POLPA DE ACEROLA	KG	400	R\$ 15,93	R\$ 6.372,00	EXCLUSIVO
79	POLPA DE CAJÁ	KG	21	R\$ 20,60	R\$ 432,60	EXCLUSIVO
80	POLPA DE CAJU	KG	120	R\$ 15,93	R\$ 1.911,60	EXCLUSIVO
81	POLPA DE GOIABA	KG	7	R\$ 15,93	R\$ 111,51	EXCLUSIVO
82	POLPA DE MURICI	KG	35	R\$ 24,09	R\$ 843,15	EXCLUSIVO
83	POLVILHO DOCE	KG	400	R\$ 11,30	R\$ 4.520,00	EXCLUSIVO
84	QUEIJO MUSSARELA FATIADO	KG	26	R\$ 45,59	R\$ 1.185,34	EXCLUSIVO
85	QUEIJO MUSSARELA RALADO	KG	28	R\$ 47,63	R\$ 1.333,64	EXCLUSIVO
86	QUIABO	KG	33	R\$ 8,21	R\$ 270,93	EXCLUSIVO
87	REPOLHO BRANCO	KG	28	R\$ 4,99	R\$ 139,72	EXCLUSIVO
88	ROSCA	KG	300	R\$ 18,93	R\$ 5.679,00	EXCLUSIVO
89	SAL	KG	110	R\$ 2,25	R\$ 247,50	EXCLUSIVO
90	SALSICHA	KG	6	R\$ 13,23	R\$ 79,38	EXCLUSIVO
91	TOMATE	KG	840	R\$ 8,82	R\$ 7.408,80	EXCLUSIVO
92	TORRADAS, PÃO	KG	200	R\$ 14,89	R\$ 2.978,00	EXCLUSIVO





FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

93	UVA PASSAS BRANCA	KG	2	R\$ 40,70	R\$ 81,40	EXCLUSIVO
94	UVA PASSAS PRETA	KG	10	R\$ 26,29	R\$ 262,90	EXCLUSIVO
<b>Total Global</b>					<b>R\$ 478.305,14</b>	



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

**ANEXO II  
TERMO DE REFERÊNCIA**

**1 DEMANDANTE:**

**Demandante:** Associação de Apoio da Escola Municipal – ETI – Francisco Pinheiro Lemos

**Responsável:** Divina Graça Ribeiro dos Santos

**2 DA JUSTIFICATIVA**

**2.1** Este Termo de Referência foi elaborado em conformidade ao que determina o art. 14 da Lei 8.666/93, bem como atende aos preceitos da Lei Federal 10.520/02 e no Art. 8º, inciso II do Decreto nº 3.555/00. Bem como, ao disposto nos artigos 6, Inciso IX, da Lei nº 8.666/93 e Artigo 3º, Inciso I da Lei nº 10.520/2002 e Decreto nº 3.555/00 e suas alterações, bem como atende aos preceitos da Lei Federal 14.035/2020.

**2.2** A alimentação como um direito social, estabelecido no art. 6º da Constituição Federal Brasileira, após a Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010, retrata o dever do poder público de adotar políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, conforme disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar – SISAN;

**2.3** E, o Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE) é uma importante política pública no âmbito escolar que tem entre outras finalidades oferecer uma alimentação escolar de qualidade e segura para contribuir com o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares mais saudáveis.

**2.4** Neste contexto, os recursos do PNAE serão utilizados para aquisição exclusiva de gêneros alimentícios, definidos pela equipe de nutricionistas, respeitando a Resolução/FNDE nº 06 de 08/05/2020, que serão entregues para os alunos matriculados na Escola Municipal – ETI – Francisco Pinheiro Lemos.

**3 DO OBJETO**

**3.1** Este Termo de referência tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios para suprimento de demanda de alimentação escolar da Escola Municipal – ETI – Francisco Pinheiro Lemos, de acordo com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e conforme condições, quantidades, qualidades e demais exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

**3.2** A aquisição dos gêneros alimentícios destina-se ao suprimento das necessidades da Escola Municipal – ETI – Francisco Pinheiro Lemos, em cumprimento ao Art. 29, da Resolução nº 06/2020.

**3.3** As quantidades solicitadas referem-se à previsão de compras do segundo semestre de 2023, no entanto, as entregas deverão ser fracionadas (semanalmente) conforme as quantidades específicas para cada produto, de acordo com a necessidade de cada unidade escolar.

**4 DA MODALIDADE DA LICITAÇÃO:**

**4.1** A licitação para a aquisição do objeto deste Termo de Referência será processada na modalidade pertinente, com o critério de julgamento: **MENOR PREÇO POR ITEM.**

**4.2** Este Termo de Referência foi elaborado em conformidade ao que determina a legislação vigente.

**4.3** Os procedimentos, bem como os casos omissos, serão regidos pelas legislações aplicáveis, em especial pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, o Decreto nº 3.555, de 08 de agosto de 2000 e, subsidiariamente a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, observadas as alterações e atualizações posteriores introduzidas nos referidos diplomas legais. Bem como a Lei Federal 14.035/2020.



FLS

Assinatura

ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS

**5 DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS TOTAIS ESTIMADOS DO OBJETO:**

**5.1** As quantidades constantes deste Termo de Referência são estimativas de consumo, não obrigando à Associação de Apoio da Escola Municipal – ETI – Francisco Pinheiro Lemos.

ITEM	DESCRIÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS	
1.	<b>Abacate</b> – de primeira qualidade, casca lisa, in natura; características adicionais: Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	-
2.	<b>Abacaxi</b> – do tipo pérola ou hawaii; de primeira; graúdo. Classificação: grupo I (polpa amarela), subgrupo: colorido (Até 50% da casca amarelo- alaranjada), classe: 3 (peso do fruto maior que 1,500Kg até 1,800Kg), categoria I. Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
3.	<b>Abóbora</b> – do tipo comum, de Primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-



FLS

Assinatura

ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS

4.	<p><b>Açafrão</b> - <u>Descrição do objeto</u>: o condimento vegetal deve ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que devem corresponder às suas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes da planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. <u>Características gerais</u>: o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenados, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de boas práticas de fabricação. O produto deve atender aos regulamentos técnicos específicos de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação; contaminantes; características macroscópicas, microscópicas e microbiológicas; rotulagem de alimentos embalados; rotulagem nutricional de alimentos embalados, quando for o caso; informação nutricional complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes. Deve obedecer a resolução Rdc nº 276, de 22 de setembro de 2005. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u>: cor: amarelada intensa, cheiro: forte, agradável, característico; sabor: acre, levemente picante; características macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a resolução rdc nº 175, de 08/07/2003. <u>Embalagem primária</u>: embalagem de polietileno contendo 30 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. <u>Prazo de validade</u>: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega.</p>	4. Apti 5. Maratá 6. Kitano
5.	<p><b>Açúcar</b> - <u>Características Técnicas</u>: Produto processado da cana-de-açúcar, em forma cristalizada, de grãos uniformes e transparentes. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração. <u>Embalagem</u>: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens atóxicas, de 2 kg cada pacote, de polietileno leitoso, hermeticamente selado. <u>Prazo de validade</u>: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 45 dias.</p>	4. Cristal 5. Itajá 6. União
6.	<p><b>Alecrim desidratado</b> - folhas de alecrim desidratadas. Deve estar isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Deve apresentar cor, sabor e aroma próprios do produto. Não deverá conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten.</p>	
7.	<p><b>Alface</b> – de primeira. Grupo: cressa; subgrupo: verde; Classe: 40 (peso da planta variando de 400g a 450g); Grau de Hidratação: 3 - Bom (presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verde); Grau de Limpeza: 3 - Bom (alguma presença de terra fina e restos vegetais nas folhas mais externas); categoria I. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade ou sacos plásticos transparentes, ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. O veículo</p>	-



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

	de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	
8.	<b>Alho</b> - brasileiro, tipo 5/6; de boa qualidade, compacto e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
9.	<b>Amido de milho</b> - o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 37 (decreto 12.486 de 20/10/78) e Resolução n. 26 FNDE. <u>Descrição do objeto</u> : pó fino, branco, inodoro e insípido; contendo cerca de 27% de amilose e 73% de amilopectina. Deverá apresentar teor máximo de cinzas de 0,2%; teor máximo de umidade de 14% PP, acidez máxima de 2,5%v/p e 84 % p/p de amido. Não devese apresentar impurezas visíveis ou sujidades. <u>Embalagem</u> : primária de pacotes de polietileno, <b>pesando 200 g</b> , indelével, atóxicos, resistentes, hermeticamente selados, com informações nutricionais e ingredientes, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e ou componentes. <u>Prazo de validade</u> : mínima de 12 meses após data de fabricação.	4. Maizena 5. Sinhá 6. Apti
10.	<b>Arroz</b> - <u>Descrição do objeto</u> : Produto beneficiado, polido, classe longo, grão inteiros, fino do tipo 1 (um) ("agulhinha"). Deverá ser da safra corrente. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : Cor, sabor e odor característicos. <u>Prazo de validade</u> : Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de até 30 (trinta) dias. <u>Embalagem</u> : Acondicionado em pacote de 5 (cinco) kg.	4. Tio Jorge 5. Tio Urbano 6. Amigão
11.	<b>Aveia em flocos - peso líquido de 170g.</b> <u>Embalagem</u> : Produto envolto em papel impermeável e acondicionado em caixa de papelão, hermeticamente fechados. <u>Prazo de validade</u> : apresentando período de validade de no mínimo 1 ano.	4. Nestlé 5. Quaker 6. Yoki
12.	<b>Azeite de oliva extravirgem</b> - Azeite de oliva extra virgem puro sem mistura, com acidez até 0,8%, embalagem escura de <b>500 ml</b> . Com identificação do produto e prazo de validade ideal para	





FLS

Assinatura

ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS

	consumo.	
13.	<p><b>Banana</b> - do grupo prata. Classe 12 (comprimento maior que 12cm); SubClasse 6 (Coloração: Amarelo); Apresentação: Penca (com 10 ou mais frutos); Categoria I (calibre mínimo 32mm). Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração amarela. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	-
14.	<p><b>Banana</b> - do grupo nanica. Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, em pencas, com polpa e casca firmes e intactas sem manchas marrons ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinada ao consumo "in natura", estar fresca. Pertencer à classe 12 ou 15 (tamanho variando entre 12 e 18 cm) devendo ser bem desenvolvida, madura, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.</p>	-
15.	<p><b>Batata doce</b> - classificação extra, as raízes deverão ser de coloração branca ou rosada, sem danos mecânicos e doenças. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: - serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com</p>	-



FLS

Assinatura

ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS

	papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	
16.	<b>Batata inglesa</b> - deverá ser da variedade Monalisa Escovada; Classe II (Calibre de 42 a 70mm); Categoria I; Porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranhos ao produto, serem escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 25% de sua superfície ou até 1 mm de espessura, ou ainda 0,4% do peso total da embalagem. Os tubérculos deverão estar livres de substâncias tóxicas nocivas à saúde humana acima do limite pré estabelecido pelas legislações correlatas (NORMA DO MERCOSUL). Sem apresentar danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeados, deformados e deteriorados e sem ataque de pragas e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
17.	<b>Beterraba</b> - deverá ter classificação Extra, com diâmetro transversal de 50 a 90 mm, coloração vermelha intensa, sem rachaduras e lesões de insetos. Porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; - não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
18.	<b>Brócolis</b> - De 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em bandejas até 1kg.	-
19.	<b>Café</b> - <u>Descrição do objeto</u> : em pó homogêneo, torrado e moído de primeira qualidade; constituídos de café 100% arábica ou predominante arábica; com classificação de bebida mole a dura (isento de riado, rio ou rio zona); torração média (nº disco Agtron	4. Paraíso 5. Três corações 6. Maratá



FLS

Assinatura

ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS

	entre 55 e 65); <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : isento de odores estranhos e com aroma intenso; a marca deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café) da ABIC, em plena validade. <u>Embalagem</u> : em embalagem tipo almofada, pacote com 250 (duzentos e cinquenta) gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previstas na legislação vigente, contendo data de fabricação e validade nos pacotes individuais. <u>Prazo de validade</u> : deverá ser de no mínimo 3 (três) meses a partir da entrega do produto.	
20.	<b>Canela em pó</b> - Canela; em pó fina homogênea; obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração pardo amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico; embalagem de 30g, resistente e vedada; apropriada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 276/05 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela Anvisa.	4. Apti 5. Maratá 6. Kitano
21.	<b>Canjica milho amarela</b> - <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : Grãos homogêneos, odor e sabor característico de milho, produto 100% natural, sem glúten. <u>Embalagem</u> : atóxica transparente com 500g. Embalagens constando data de fabricação, data de validade, número do lote do produto e registro no Ministério da Saúde. <u>Prazo de validade</u> : produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	4. Sinhá 5. Yoki 6. Zaeli
22.	<b>Carne músculo moída</b> - <u>Características Técnicas</u> : Carnes derivadas de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, de cor vermelho brilhante, elástica, firme e com odor característico. Percentual máximo de gordura: 10%. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. <u>Apresentação</u> : moída com preservação das características organolépticas (cor – vermelho brilhante, odor – característicos e sem sinais de descongelamento). <u>Embalagem primária</u> : a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente. Pacotes de 1 a 3 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. <u>Data de fabricação</u> : máximo 30 dias no ato da entrega.	
23.	<b>Carne músculo pedaço</b> - <u>Características Técnicas</u> : Carnes derivadas de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, de cor vermelho brilhante, elástica, firme e com odor característico.	



FLS

Assinatura

ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS

	<p>Percentual máximo de gordura: 10%. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. <u>Apresentação:</u> em pedaços pequenos com preservação das características organolépticas (cor – vermelho brilhante, odor – característicos e sem sinais de descongelamento). <u>Embalagem primária:</u> a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente. Pacotes de 1 a 3 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. <u>Data de fabricação:</u> máximo 30 dias no ato da entrega.</p>	
24.	<p><b>Carne bovina costela</b> - <u>Características Técnicas:</u> Carnes derivadas de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento de cor vermelho brilhante, elástica, firme e com odor característico. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. <u>Apresentação:</u> em pedaços com preservação das características organolépticas (cor – vermelho brilhante, odor – característicos e sem sinais de descongelamento). <u>Embalagem primária:</u> a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente. Pacotes de 1 a 3 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. <u>Data de fabricação:</u> máximo 30 dias no ato da entrega.</p>	
25.	<p><b>Carne bovina paleta</b> - <u>Características Técnicas:</u> Carnes derivadas de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, de cor vermelho brilhante, elástica, firme e com odor característico. Percentual máximo de gordura: 10%. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. <u>Apresentação:</u> <b>bifes</b> com preservação das características organolépticas (cor – vermelho brilhante, odor – característicos e sem sinais de descongelamento). <u>Embalagem primária:</u> a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly,</p>	



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

	termossoldado e resistente. Pacotes de 1 a 3 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. <u>Data de fabricação</u> : máximo 30 dias no ato da entrega.	
26.	<b>Carne peito pedaço</b> - <u>Características Técnicas</u> : Carnes derivadas de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, de cor vermelho brilhante, elástica, firme e com odor característico. Percentual máximo de gordura: 10%. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. <u>Apresentação</u> : em pedaços pequenos com preservação das características organolépticas (cor – vermelho brilhante, odor – característicos e sem sinais de descongelamento). <u>Embalagem primária</u> : a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente. Pacotes de 1 a 3 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. <u>Data de fabricação</u> : máximo 30 dias no ato da entrega.	
27.	<b>Cebola</b> – de primeira, tamanho médio, se apresentando de ótima qualidade, nacional, Grupo 1 (redondo, oblongo ou periforme); Subgrupo: Amarela; Classe: 3 (diâmetro Maior que 60 até 70 mm ); Categoria I. Deverá apresentar-se compacta e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitos e materiais estranhos, deverá apresentar-se sem brotas, sem danos mecânicos, sem estar deformados, estar sem ataques de pragas e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
28.	<b>Cenoura</b> – Grupo: Nantes (90% da produção cilíndrica, ponta arredondada, coração pouco evidente, pele lisa, coloração laranja escura, pescoço pequeno); Classe: 14 (comprimento mínimo 14cm e máximo 18cm e 2,5cm de diâmetro); Categoria I. Deverão ser de porte médio/grande de boa qualidade, sem ramas, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes. Deverá	-





FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

	apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato devendo ser bem desenvolvida. As Cenouras deverão apresentar as características varietais bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa. Devem ter coloração e formato uniforme, sem apresentar radículas e danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeados, deformados e deteriorados e sem ataque de pragas e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	
29.	<b>Cheiro verde</b> – <u>Características Gerais</u> : composto de cebolinha e coentro, de 1ª qualidade. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : folhas sem manchas amareladas ou marrons, sem vestígios de fungos ou pragas, sem sujidades, textura e consistência de vegetal fresco. Sem sinais de escurecimento enzimático ou deterioração de qualquer espécie. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. <u>Embalagem</u> : o produto deve estar acondicionado em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico, individuais com molho/maços de até 300g, com etiqueta de pesagem.	-
30.	<b>Chocolate em pó</b> – <u>Características Técnicas</u> : mistura para o preparo de chocolate em pó enriquecido com vitaminas e minerais, formulado a partir de matérias-primas selecionadas. <u>Ingredientes</u> : cacau em pó, açúcar orgânico, minerais (cálcio, ferro e zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A). Não deve conter sal, conservantes ou outros aditivos. <u>Embalagem</u> : aluminizada <b>contendo 200g</b> do produto com rotulagem completa de acordo com a legislação vigente impressa na embalagem. Não deve conter etiqueta sobreposta. <u>Prazo de validade</u> : mínimo 6 meses	4. Garoto 5. Nestlé 6. Dr. Oetker
31.	<b>Chuchu</b> - deve ter tamanho médio, com coloração normal, consistência firme, sem folhas, sem lesões mecânicas ou microbianas que comprometam o produto.	-
32.	<b>Coco ralado</b> – <u>Características Técnicas</u> : Elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. <u>Embalagem</u> : Embalagem íntegra de 50g. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : Aspecto fragmentos soltos, cor branca, cheiro e sabor próprios, umidade máxima 4%. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. <u>Prazo de validade</u> : produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	4. Sococo 5. Mais 6. Du Coco
33.	<b>Colorífico em pó</b> – <u>Características Técnicas</u> : Apresentação natural, aspecto físico pó, embalagem contendo informações sobre o produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. <u>Embalagem</u> : embalagem 30g. <u>Prazo de validade</u> : Produto com	4. Maratá 5. Sinhá 6. Kitano



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

	validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	
34.	<b>Couve</b> – de Primeira, da variedade manteiga, deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar coroa amarelada. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: - serem frescas; - não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; - serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
35.	<b>Couve-flor</b> - De 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagens até 1kg.	-
36.	<b>Enroladinho de queijo</b> - <u>Características Técnicas:</u> Peso da unidade 50 g. <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, fermento químico e queijo mussarela. <u>Embalagem:</u> sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro (sem achatar ou farelando). <u>Prazo de validade:</u> mínimo de 24 horas após a entrega.	-
37.	<b>Extrato de tomate</b> – <u>Embalagem:</u> sachê igual ou superior a 340gr. <u>Características técnicas:</u> Polpa de tomate, sal e/ açúcar. Deve estar de acordo com a legislação específica. Sem glúten. <u>Prazo de validade:</u> igual ou superior a 180 dias a contar da data de entrega.	4. Quero 5. Fugine 6. Olé
38.	<b>Farinha de mandioca</b> – <u>Características técnicas:</u> Farinha de mandioca seca e torrada, subgrupo fina, classe branca, tipo 1, isenta de matérias terrosas, parasitas e umidade. <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> Deve apresentar coloração homogênea e ausência de odores. <u>Embalagem:</u> pacotes de polietileno atóxico transparente, com peso líquido de 1 kg. <u>Prazo de validade:</u> mínimo de 180 dias.	4. Lopes 5. Yoki 6. Amafil
39.	<b>Farinha de trigo</b> – <u>Características técnicas:</u> Enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade. <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> Pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado, úmido, fermentado ou rançoso. <u>Embalagem:</u> Embalagem plástica atóxica transparente ou de papel original de fábrica de 01Kg. Embalagem isenta de sujidades ou rasgos. O produto deverá ser entregue com data não superior a 30 dias de sua fabricação. <u>Prazo de validade:</u> Validade de no mínimo 06 meses.	4. Dona Benta 5. Rosa Branca 6. Qualitá
40.	<b>Farinha de trigo integral</b> – produto obtido a partir de cereal integral, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, cheiro e sabor próprios, embalagem de papel de 1kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade de no mínimo 4 meses e lote.	-



FLS

Assinatura

ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS

41.	<b>Farinha de trigo para quibe</b> - O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 33 (Decreto 12.846/78), RDC nº 259/2002, RDC nº 360/2003, Resolução/CD/FNDE nº 26/2013 e alterações posteriores. <u>Ingredientes</u> : trigo integral, quebrado e torrado. Não deverá conter outros ingredientes. Não deverá apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e matérias estranhas. <u>Características</u> : Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Livre de mofo e fermentação. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, lacrado, <b>pesando 500g</b> , com prazo de validade e lote indeléveis. Embalagem secundária: caixa ou fardo, resistente e lacrado. Rotulagem: Deverá estar rotulado conforme legislação vigente.	-
42.	<b>Feijão carioca</b> - <u>Características técnicas</u> : tipo 1, novo. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, produção da última safra, registrada na embalagem. <u>Embalagem</u> : deve estar intacto, ser atóxica, pacote de 1 kg, de polietileno transparente e hermeticamente selado. <u>Prazo de validade</u> : mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	4. Kicaldo 5. Camil 6. Urbano
43.	<b>Fermento biológico</b> - fermento biológico em pó, seco, embalagem de 10 g, prazo de validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	4. Dona Benta 5. Fleischman n 6. Dr. Oetker
44.	<b>Fermento químico</b> - <u>Ingredientes</u> : amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de sódio. <u>Embalagens</u> : devem ser intactas, em latas/potes de 100 g. <u>Prazo de validade</u> : mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias.	4. Royal 5. Fleischman n 6. Dr. Oetker
45.	<b>Filé de peixe</b> - tilápia de primeira qualidade, limpo, sem espinha, fatiados em bifés de 100g em média, congelados a (-18°C), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e procedência. embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif.	-
46.	<b>Flocão de milho</b> - <u>Descrição do objeto</u> : farinha de milho flocada, pré-cozida, amarela. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. <u>Embalagem</u> : acondicionado em embalagens de 500 gramas, atóxico, não violada, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. <u>Prazo de validade</u> : mínimo 3 (três) meses.	4. Coringa 5. Maratá 6. Sinhá



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

47.	<b>Frango peito</b> - <u>Características Técnicas</u> : Corte de frango in - natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar -se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá -la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. Deve conter no máximo 2,0% de soro na embalagem e estar de acordo com a RDC nº13 de 02 de janeiro de 2001. <u>Embalagem primária</u> : Bandejas de 1 kg, produto congelado, devidamente identificados com rótulo de acordo com a Legislação vigente. <u>Data de fabricação</u> : de no máximo 30 dias no ato da entrega . <u>Prazo de validade</u> : mínimo de 6 meses.	4. Bonasa 5. Superfrango 6. Friato
48.	<b>Frango sobrecoxa</b> - <u>Características Técnicas</u> : Corte de frango in - natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar -se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá -la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. Deve conter no máximo 2,0% de soro na embalagem e estar de acordo com a RDC nº13 de 02 de janeiro de 2001. <u>Embalagem primária</u> : Bandejas de 1 kg, produto congelado, devidamente identificados com rótulo de acordo com a Legislação vigente. <u>Data de fabricação</u> : de no máximo 30 dias no ato da entrega . <u>Prazo de validade</u> : mínimo de 6 meses.	4. Bonasa 5. Superfrango 6. Friato
49.	<b>Inhame</b> - produto de boa qualidade, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente, com características que atendam à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002. Acondicionado em embalagens de até 1 Kg.	-
50.	<b>Iogurte natural</b> - Iogurte Natural. Embalagem: copo plástico lacrado com papel alumínio contendo a marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. <b>Peso líquido: 170 g</b> . Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas.	4. Nestlé 5. Paulista 6. Vigor
51.	<b>Laranja</b> - Variedade: Pêra. De Primeira. Grupo C4 (Coloração); Classe 68 (diâmetro variando de 68mm a 72mm); Categoria I. Tamanho médio. Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar	-



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

	<p>manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração amareladas, não apresentar cor vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	
52.	<p><b>Leite de coco</b> - procedentes de frutos são e maduros, natural e concentrado. Isento de sujidade, parasitas e larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: acondicionado em garrafa de vidro ou pet de 200 ml, contendo a marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 14 meses a contar da data da entrega.</p>	<p>4. Sococo 5. Mais Coco 6. Du Coco</p>
53.	<p><b>Leite longa vida, integral, UHT</b> - <u>Características técnicas:</u> Leite ultrapasteurizado (UHT) integral ou padronizado, com teor mínimo de 3,0% (três por cento) de gordura. composição: leite fluído integral e estabilizante citrato de sódio. <u>Embalagem:</u> longa vida (Tetra Pak) com 1L, sem sinais de violação ou estufamento. Devendo constar na embalagem a data de fabricação, o prazo de validade e o lote, com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). <u>Data de fabricação:</u> máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. <u>Prazo de validade:</u> mínimo 4 meses, podendo ficar armazenado em temperatura ambiente.</p>	<p>4. Piracanjuba 5. Itambé 6. Italc</p>
54.	<p><b>Leite em pó, integral</b> - <u>Composição:</u> produto resultante da desidratação do leite fresco; aspecto: po fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos, semelhante ao leite fluído; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Leite em pó integral, mix vitaminico contendo, ferro, cobre, iodo, zinco, manganês, magnésio, fluor, selênio e vitamina A, C, D, E, B1, B2, B6, B9 (ácido fólico), B12, H, K, PP, pantotenico de calcio e lecitina de soja. Matéria gorda (%m/m): maior ou igual a 26,0; umidade (%m/m): max 3,5; o leite em pó deverá estar de acordo com as especificações gerais do regulamento técnico de identidade e qualidade de leite em pó, fixada pela portaria nº 369, de 04/09/1997, maa.embalagem a embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, <b>com capacidade de 400g.</b> a embalagem secundária deverá ser de fardo de papel, reforçado e resistente, com abas superiores e inferiores lacradas. Instruções que devem constar no rotulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações uteis sobre conservação e manuseio do produto. o produto deverá ter no</p>	<p>4. Piracanjuba 5. Itambé 6. Italc</p>





FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

	mínimo oito meses de validade no ato da entrega do produto.	
55.	<b>Leite em pó, zero lactose</b> - O produto deverá apresentar registro completo no ministério da agricultura CIF/DIPOA, estar de acordo com a NTA 02 e 79 (Decreto 12.486/78), RDC nº 259 de 20/09/2002, RDC nº 429 de 08/10/2020 e Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/2013. Ingredientes: Leite integral, enzima lactase. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Não deverá conter gordura trans, corantes artificiais e/ou naturais, açúcar e edulcorantes artificiais e/ou naturais. Características: pó uniforme deverá ter boa solubilidade, sem grumos, cor característica não rançoso. Embalagem primária: lata com tampa e lacre de proteção intacto ou em sachê atóxico, com quantidade de <b>300 gramas</b> . Embalagem secundária: embalagem que permita o armazenamento adequado do produto, atóxica e resistente.	4. Piracanjuba 5. Itambé 6. Italac
56.	<b>Limão, tipo taiti</b> - Descrição: fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	-
57.	<b>Linhaça</b> - Linhaça marrom. Semente de linho marrom. Produto de grau alimentício. Embalagem <b>200g</b> .	-
58.	<b>Maçã</b> - In Natura, 1ª qualidade casca íntegra, consistência firme. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	-
59.	<b>Macarrão</b> - <u>Características técnicas:</u> Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico de farinha de trigo Tipo 1, da semolina ou da sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, com água e ovos. <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> Não poderá conter amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada neste item. Aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos, sem sinais de farelo ou bichinhos; formato curto, <u>tipo Espaguete</u> . <u>Embalagem:</u> peso líquido de no mínimo 500 (quinhentos) gramas de produto. <u>Prazo de validade:</u> deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses.	4. Galo 5. Liane 6. Dona Benta
60.	<b>Mamão</b> - In Natura, de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	-
61.	<b>Mandioca</b> - Extra, deverá ser de classificação branca, ter raízes com 45 a 50 cm de comprimento e diâmetro de 6 cm, sem danos mecânicos, sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e	-



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

	firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	
62.	<b>Manga</b> – tipo tommy, in natura, 1a qualidade, fresco, grau de maturação médio, coloração variada entre amarelo, laranja e vermelho. Polpa suculenta e doce, em alguns casos fibrosa. Isenta de lesões, machucados, sujidades, podridão, larvas e parasitas.	-
63.	<b>Margarina</b> – <u>Características técnicas:</u> margarina cremosa, água, com sal (1,3%) com no everã 80% de everão, leite em pó desnatado. <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> com aspecto, cor, cheiro e sabor, aroma ou natural de manteiga, vitamina a 15.000 ui por kg, estabilizante mono e diglicerideos de graxos (ins 471) e lecitina de soja (ins 322), vitamina a de 15 a 50 mil u.i. <u>Prazo de validade:</u> validade de 05 meses a contar da data da entrega e suas características estar de acordo com a nta-50 (decreto 12.486 de 20/10/78). <b>Livre de gorduras trans.</b> <u>Embalagem:</u> pote de 500 gramas	4. Delícia 5. Qualy 6. Primor
64.	<b>Manteiga</b> – <u>Características técnicas:</u> Manteiga de Primeira Qualidade com Sal. Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas. Embalagem com 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto.	4. Italac 5. Piracanjuba 6. Itambé
65.	<b>Melancia</b> – De Primeira. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
66.	<b>Melão</b> - in natura, 1a qualidade, fresco, melão inteiro, doce e suculento, limpo, consistência firme e grau médio de maturação. Isento de lesões, danos, rachaduras, terra, podridão, larvas e parasitas. Peso entre 1,0 kg a 3,0 kg a unidade.	-



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

67.	<b>Milho verde enlatado</b> - em conserva, lata de 200g: Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo a Resolução 13/77 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.	4. Quero 5. Fugini 6. Predilecta
68.	<b>Morango</b> - <u>Características gerais</u> : Morango, fresco de 1ª qualidade, bem desenvolvido, com polpa compacta e firme. Com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Adequado para consumo, tamanho médio, apresentado cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de agroquímicos, de colheita recente. Livre de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos e aderentes à sua superfície. Embalagem primária: em bandejas plásticas com peso médio de 400 gr. Embalagem secundária: caixetas de papelão com peso aproximado 1,6 kg, com características que atendam a NTA 17 (Decreto 12.486/ de 20/10/78), com padrões da embalagem da instrução normativa nº 09 de 12/11/02. (SARC, ANVISA, INMETRO).	-
69.	<b>Óleo de soja</b> - <u>Características Gerais</u> : Produto constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, refinado, límpido e isento de impurezas. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : cor, odor e sabor característicos, isento de ranços. <u>Embalagem</u> : peso líquido de no mínimo 900 (novecentos) mililitros de produto. <u>Prazo de validade</u> : produto deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses.	4. Liza 5. Soya 6. Sinhá
70.	<b>Orégano</b> - <u>Características Gerais</u> : Orégano, tempero seco. Ingredientes: folhas de orégano picadas e desidratadas. Não contém glúten. <u>Embalagem</u> : plástica atóxica de 20g. <u>VALIDADE</u> : prazo mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	-
71.	<b>Ovo</b> - Ovo de galinha em casca, in natura, branco, classe A, médio. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal – RISPOA/MA Resolução nº 05/7/1991 – CIPOA/MA e o Decreto nº 56.585 DE 20 DE JULHO DE 1965 e Decreto nº 9.013 DE 29 DE MARÇO DE 2017. Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverão ser elaborados de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA. Características: Casca e cucula de forma normal, lisas, limpas e intactas com peso mínimo de 50 (cinquenta) gramas por unidade ou 600 (seiscentas) gramas por dúzia. O produto deverá ter validade mínima de 10 (dez) dias a partir da entrega do produto nas Unidades Escolares. Os ovos devem ser acondicionados em bandejas de papelão ondulada com capacidade para 12 (doze) unidades, resistentes, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Os	-



FLS

Assinatura

ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS

	<p>ovos deverão estar protegidos com proteção plástica transparente, atóxica, na parte superior. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, especificações de classificação, data da embalagem, data da validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/SIE/SIM/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF/SIE/SIM/DIPOA e deve ser proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA Resolução nº 05 de 05/7/91 – CIPOA/MA. Serão recusadas as embalagens com diversos formatos e diferentes das especificadas na proposta. O produto poderá ser armazenado e transportado à temperatura de até 10°C (dez graus Celsius) ou à temperatura ambiente, 24° C (vinte e quatro graus Celsius). Deverá ser transportado em condições que preservem a qualidade e as características do alimento e que minimizem as variações de temperatura. A temperatura deverá estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega. As entregas deverão ser efetuadas em veículos fechados. O produto e o transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente. O veículo de transporte em carroceria fechada, refrigerado (respeitando a temperatura do produto) com Certificado de Vistoria Concedido pela Autoridade. O motorista e o ajudante deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na Unidade Escolar.</p>	
72.	<p><b>Pão de trigo, francês</b> – <u>Características Técnicas</u>: Peso da unidade 50 g. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u>: Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. <u>Embalagem</u>: sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro (sem achatar ou farelando). <u>Prazo de validade</u>: mínimo de 24 horas após a entrega.</p>	-
73.	<p><b>Pão hot dog</b> - <u>Características técnicas</u>: farinha de trigo, leite, ovo, sal, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico. <u>Embalagem</u> própria para o alimento, contendo data da fabricação, validade e dados do fornecedor. <u>Embalagem</u>: pacote de 500g.</p>	4. Qualidade 5. Di Napoli 6. Sevenboys
74.	<p><b>Pão de queijo assado</b> - <u>Ingredientes</u>: Polvilho, água, ovos, óleo e/ou outra gordura, queijo (mussarela e/ou parmesão), leite em pó e sal, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Deve ser isento de corantes de qualquer natureza, aromas artificiais. Será tolerado o uso de aditivos desde que: seja indispensável à adequada tecnologia de fabricação; tenha sido previamente registrado no órgão competente do Ministério da Saúde; seja empregado na quantidade estritamente necessária à obtenção do efeito desejado, respeitado o limite máximo que vier a ser fixado. Os pães devem ser modelados e uniformes com peso de 50g, assado, sendo tolerada a variação de 10% para mais ou para menos. <u>Peso da embalagem</u>: entre 1 a 5 Kg para entrega.</p>	
75.	<p><b>Pepino</b> - de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de até 3Kg</p>	-



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

76.	<b>Pimenta de cheiro</b> - de ótica qualidade, coloração uniforme, aroma e sabor típico da espécie em perfeito estado, sem fermento ou defeito. Embalagem de até 500g.	-
77.	<b>Pimentão verde</b> - pimentão verde in natura de ótica qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Não apresentar defeitos como: murcho, podridão, queimado, dano na casca; deve ser fresco; apresentar grau de evolução completa do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livre de enfermidades, sujidades, matéria terrosa, parasitas e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de resíduos de fertilizantes. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	-
78.	<b>Polpas de frutas de acerola</b> - Características técnicas: polpa de fruta natural congelada sem adição de açúcar ou água, em diversos sabores. Ingredientes: polpa de fruta natural triturada. Embalagem: deve estar intacta, feita de plástico transparente no conteúdo de 1kg por unidade, conforme solicitação da unidade escolar. Livre de sujidades. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	4. Sabor da natureza 5. Brasfruit 6. Polpa norte
79.	<b>Polpas de frutas de cajá</b> - Características técnicas: polpa de fruta natural congelada sem adição de açúcar ou água, em diversos sabores. Ingredientes: polpa de fruta natural triturada. Embalagem: deve estar intacta, feita de plástico transparente no conteúdo de 1kg por unidade, conforme solicitação da unidade escolar. Livre de sujidades. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	1. Sabor da natureza 2. Brasfruit 3. Polpa norte
80.	<b>Polpas de frutas de cajú</b> - Características técnicas: polpa de fruta natural congelada sem adição de açúcar ou água, em diversos sabores. Ingredientes: polpa de fruta natural triturada. Embalagem: deve estar intacta, feita de plástico transparente no conteúdo de 1kg por unidade, conforme solicitação da unidade escolar. Livre de sujidades. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	1. Sabor da natureza 2. Brasfruit 3. Polpa norte
81.	<b>Polpas de frutas de goiaba</b> - Características técnicas: polpa de fruta natural congelada sem adição de açúcar ou água, em diversos sabores. Ingredientes: polpa de fruta natural triturada. Embalagem: deve estar intacta, feita de plástico transparente no conteúdo de 1kg por unidade, conforme solicitação da unidade escolar. Livre de sujidades. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	1. Sabor da natureza 2. Brasfruit 3. Polpa norte
82.	<b>Polpas de frutas murici</b> - Características técnicas: polpa de fruta natural congelada sem adição de açúcar ou água, em diversos sabores. Ingredientes: polpa de fruta natural triturada. Embalagem: deve estar intacta, feita de plástico transparente no conteúdo de 1kg por unidade, conforme solicitação da unidade escolar. Livre de sujidades. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	1. Sabor da natureza 2. Brasfruit 3. Polpa norte
83.	<b>Polvilho doce</b> - Características gerais e técnicas: ingredientes: polvilho doce. Não contém glúten. Embalagem: pacote plástico, em pó, peso unitário: 1kg. Informação nutricional: porção 20g: valor	4. Lopes 5. Matuto





FLS

Assinatura

ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS

	energético 71kcal, carboidrato 18g, proteína 0g, gorduras totais 0g, sódio 0mg.	6. Amafil
84.	<b>Queijo mussarela fatiado</b> – <u>Características Técnicas</u> : Produto fatiado, elaborado unicamente com leite de vaca pasteurizado padronizado com 2,8% de gordura, fatiado e interfolhado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével com o registro no SIF, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Em conformidade com as recomendações contidas nas normas da ABNT no que couber. <u>Ingredientes</u> : fermento lácteo, coalho bovino líquido e cloreto de sódio. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : Conter cheiro e sabor característicos do produto, textura firme e sem buracos. <u>Embalagens</u> : sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente com até 01kg do produto e com etiqueta de identificação visível com a data do fatiamento, validade, peso. <u>Prazo de validade</u> : igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	4. Mel 5. Piracanjuba 6. Italac
85.	<b>Queijo mussarela ralado</b> – <u>Características Técnicas</u> : Produto ralado, elaborado unicamente com leite de vaca pasteurizado padronizado com 2,8% de gordura, fatiado e interfolhado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével com o registro no SIF, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Em conformidade com as recomendações contidas nas normas da ABNT no que couber. <u>Ingredientes</u> : fermento lácteo, coalho bovino líquido e cloreto de sódio. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : Conter cheiro e sabor característicos do produto, textura firme e sem buracos. <u>Embalagens</u> : sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente com até 01kg do produto e com etiqueta de identificação visível com a data do fatiamento, validade, peso.	4. Mel 5. Piracanjuba 6. Italac
86.	<b>Quiabo</b> - de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de até 3Kg.	-
87.	<b>Repolho branco</b> – de primeira, Grupo: Coloração das folhas: Verde; Formato da Cabeça: redondo; Tipo de folha: lisa. Classe: IV (peso variando 1.000 g a 1.500 g). Categoria I. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamentos e transporte. Deverá apresentar-se sem danos mecânicos e sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os	-



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

	alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	
<b>88.</b>	<b>Rosca</b> – <u>Características Técnicas</u> : Peso da unidade 50 g. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : Formato característico com adição de açúcar, composto de farinha de trigo especial, ovo, água, sal e fermento químico. <u>Embalagem</u> : sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro (sem achatado ou farelando). <u>Prazo de validade</u> : mínimo de 24 horas após a entrega.	-
<b>89.</b>	<b>Sal</b> - <u>Características Técnicas</u> : Refinado, iodado; <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas ao produto; características organolépticas próprias do produto. <u>Embalagem</u> : deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, termossoldada, atóxica, com capacidade de 1Kg, com todas as informações pertinentes ao produto, previstas na legislação vigente, contendo data de fabricação e validade nas embalagens individuais. <u>Prazo de validade</u> : mínimo 12 (doze) meses.	4. Cisne 5. Golfinho 6. Purosal
<b>90.</b>	<b>Salsicha</b> - as salsichas deverão ter o peso unitário de 40gr a 50gr, acondicionadas em embalagens a vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo <b>peso líquido de 3kg à 5kg</b> por embalagem. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor, carimbo nº do SIF. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Validade não inferior a 06 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.	-
<b>91.</b>	<b>Tomate</b> - Grupo de formato: III - Santa Cruz (formato do fruto entre 1,00 e 1,15); Grupo de Coloração: Rosado; Sub Grupo: II – Colorido (tomate com a cor entre o subgrupo I e 90% da cor final). Classe ou calibre: 70 médio (diâmetro variando de 70mm a 80mm); Categoria I; Apresentação: Normal (frutos isolados). Deverá ser de porte médio/grande, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: - serem frescas; - não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; - serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com	-



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

	papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	
92.	<b>Torradas</b> - torrada, de pão francês, base da massa farinha de trigo refinada, tradicional. torrada salgada, integral em embalagem original, individual, com peso mínimo de 14 gramas, com no máximo 130mg de sódio por porção.	-
93.	<b>Uva passas preta</b> - desidratada, preta, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 01 kg	-
94.	<b>Uva passas branca</b> - desidratada, branca, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 01 kg	-

**\* Todos os produtos devem ser isentos de gorduras trans.**

**5.2 QUANTITATIVO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS****PLANILHA DA DESCRIÇÃO SIMPLIFICADA COM QUANTITATIVO TOTAL****ESCOLA MUNICIPAL CMIL FRANCISCO PINHEIRO DE LEMOS**

ITEM	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL
1	ABACATE	KG	200
2	ABACAXI	KG	70
3	ABÓBORA MADURA	KG	700
4	AÇAFRÃO 30G	PCT	200
5	AÇÚCAR 2KG	PCT	305
6	ALECRIM 100G	PCT	100
7	ALFACE	KG	100
8	ALHO	KG	120
9	AMIDO DE MILHO 200G	PCT	90
10	ARROZ 5KG	PCT	620
11	AVEIA EM FLOCOS 170G	PCT	1.600
12	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ML	UND	180
13	BANANA NANICA	KG	300
14	BANANA PRATA	KG	2.400
15	BATATA DOCE	KG	320
16	BATATA INGLESA	KG	150
17	BETERRABA	KG	90
18	BRÓCOLIS	KG	80
19	CAFÉ 250 G	PCT	440
20	CANELA EM PÓ 30G	PCT	22
21	CARNE BOVINA COSTELA	KG	200
22	CARNE BOVINA PALETA	KG	530



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

23	CARNE BOVINA PEITO	KG	160
24	CARNE MÚSCULO MOÍDA	KG	2.200
25	CARNE MÚSCULO PEDAÇO	KG	500
26	CEBOLA	KG	600
27	CENOURA	KG	320
28	CHEIRO VERDE	KG	80
29	CHOCOLATE EM PÓ 200G	PCT	100
30	CHUCHU	KG	4
31	COCO RALADO 50G	PCT	120
32	COLORAU 30G	PCT	800
33	COUVE	KG	90
34	COUVE-FLOR	KG	42
35	ENROLADINHO DE QUEIJO	KG	500
36	EXTRATO DE TOMATE 340G	PCT	750
37	FARINHA DE MANDIOCA	KG	290
38	FARINHA DE TRIGO 1 KG	KG	300
39	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL 1 KG	KG	80
40	FARINHA DE TRIGO QUIBE	PCT	160
41	FEIJÃO CARIOCA	KG	600
42	FERMENTO BIOLÓGICO 10G	PCT	100
43	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO 100G	PCT	160
44	FILÉ DE TILÁPIA	KG	230
45	FLOCÃO DE MILHO 500G	PCT	650
46	FRANGO SOBRECOXA	KG	600
47	INHAME	KG	130
48	IOGURTE NATURAL 180G	POTE	3.000
49	LARANJA	KG	2.000
50	LEITE DE COCO 200ML	UNID	20
51	LEITE DE VACA INTEGRAL	L	4.000
52	LEITE EM PÓ INTEGRAL 400G	PCT	600
53	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE 300G	PCT	60
54	LIMÃO	KG	200
55	LINHAÇA 200G	PCT	140
56	MAÇÃ	KG	700
57	MACARRÃO 500G	PCT	680
58	MAMÃO	KG	170
59	MANDIOCA	KG	1.000
60	MANGA	KG	90
61	MANTEIGA 500G	PCT	30



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

62	MARGARINA 500G	PCT	90
63	MELANCIA	KG	2.800
64	MELÃO	KG	170
65	MILHO CANJICA AMARELA 500G	PCT	60
66	MILHO VERDE ENLATADO 170G	UND	180
67	MORANGO	KG	450
68	ÓLEO DE SOJA 900ML	UND	700
69	ORÉGANO 20G	PCT	25
70	OVO DE GALINHA	DÚZIA	1.300
71	PÃO DE QUEIJO	KG	750
72	PÃO FRANCÊS	KG	900
73	PÃO HOT DOG 500G	PCT	25
74	PEITO DE FRANGO	KG	900
75	PEPINO	KG	70
76	PIMENTA DE CHEIRO	KG	15
77	PIMENTÃO VERDE	KG	5
78	POLPA DE ACEROLA	KG	400
79	POLPA DE CAJÁ	KG	21
80	POLPA DE CAJU	KG	120
81	POLPA DE GOIABA	KG	7
82	POLPA DE MURICI	KG	35
83	POLVILHO DOCE	KG	400
84	QUEIJO MUSSARELA FATIADO	KG	26
85	QUEIJO MUSSARELA RALADO	KG	28
86	QUIABO	KG	33
87	REPOLHO BRANCO	KG	28
88	ROSCA	KG	300
89	SAL	KG	110
90	SALSICHA	KG	6
91	TOMATE	KG	840
92	TORRADAS, PÃO	KG	200
93	UVA PASSAS BRANCA	KG	2
94	UVA PASSAS PRETA	KG	10

**5.4** A estimativa do valor total da contratação será a soma dos valores totais de cada item, tendo por base a quantidade total estimada de cada item e seu preço unitário.

**6 DA FORMA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DA ENTREGA DOS PRODUTOS**





FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

**6.1** – Os produtos deverão ser entregues devidamente embalados, em material resistente, atóxicos; compostos com os gêneros alimentícios referente ao número de alunos da que a unidade escolar atende e com as especificações mínimas exigidas, sob pena de devolução dos itens:

- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta;
- Data de fabricação;
- Data de validade;
- Peso líquido;
- Número do lote;
- Nome do fabricante;
- Registro do órgão fiscalizador (SIM, SIE, SIF) quando couber.

**6.2** - Não serão aceitas ofertas de produtos em embalagem ou condições diferentes das solicitadas;

**6.3** - Os produtos mesmos que entregue e aceito, fica sujeito à substituição, desde que comprovada a má fé do contratado ou condições inadequadas de uso dos mesmos.

**6.4** - Só será aceito o item, que estiver de acordo com as especificações exigidas pelos órgãos de Fiscalização do Município e exigências contidas neste Termo;

**6.5** - Os gêneros alimentícios deverão atender as normas e regulamentações técnicas exigidos por lei e por este Termo, sendo que o item considerado inadequado, de inferior qualidade ou não atenderás exigibilidades, será recusado e devolvido;

**6.6** - A detentora da ATA comprometer-se-á integralmente pela boa qualidade dos produtos que fornece aplicando no que couber o Código de Defesa do Consumidor;

**6.7** - Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de 48 (quarenta e oito horas) dias após o recebimento do pedido por unidade escolar descrevendo o número de itens dos gêneros alimentícios.

**6.8** Só serão aceitos os fornecimentos de produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas, estando sua aceitação condicionada à devida fiscalização dos agentes competentes. Não serão aceitos produtos cujos preços unitários excedam o valor licitado. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

**6.9** Caso detecte alguma falha no fornecimento, em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo de 48 (quarenta e oito horas) dos alimentos não perecíveis e 24 (vinte e quatro) horas dos alimentos perecíveis, sem prejuízo das sanções previstas.

**6.10** É de inteira responsabilidade dos agentes indicados pelos Gestores das Unidades Escolares os procedimentos de recebimento dos materiais:

a) Na entrega do material, é observado o controle de qualidade de primeira ordem, também denominado de macroscópico. Nesse controle, são observados os seguintes aspectos: identificação e observação do prazo de validade dos produtos; condições das embalagens protetoras; observação da presença de precipitados; observação do cumprimento das especificações legais exigidas; observação dos aspectos físicos dos produtos (cor, odor, uniformidade, integridade), se há precipitados, presença de corpos estranhos, limpidez, fermentação, vazamento, etc.

b) Fiscalizar a entrega podendo sustar ou recusar o(s) material (is) entregue(s) em desacordo com:

- A especificação apresentada no Edital;
- Comunicar e notificar por escrito e de forma tempestiva, à(s) CONTRATADA(s) sobre qualquer ocorrência relacionada com a entrega dos materiais e/ou Nota Fiscal.

**6.11** O recebimento dos materiais se dará da seguinte forma, conforme art. 73, inciso I, alínea 'b', da Lei Federal nº. 8.666/93:



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

**c) Provisoriamente**, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização in loco (unidades escolares), mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes em até 02 (dois) dias da comunicação escrita do contratado;

**d) Definitivamente**, por servidor ou comissão designada pela unidade escolar, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, observado o disposto no art. 69 da Lei 8.666/93. **O recebimento definitivo será através de requisições.**

**6.12** O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço, nem ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo Instrumento Contratual.

**6.13** Todo o material deverá ser entregue em embalagens em ótimas condições conforme solicitado pela unidade escolar, em perfeito estado de conservação, lacrada e adequadas para proteger o conteúdo contra danos durante o transporte, desde o fornecedor até o local da entrega, sob condições que envolvam embarques, desembarques, transportes, por rodovias não pavimentadas, marítimos ou aéreos.

**6.14** Aceitos os materiais/bens, será procedido o atesto na Nota Fiscal, autorizando o pagamento.

**6.15** Não aceito os materiais, será comunicado à empresa adjudicatária, para que proceda a respectiva e imediata substituição, em um prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas sem qualquer ônus para a contratante.

**6.16** Todos os itens relacionados neste Termo deverão ser entregues conforme especificação, qualidade e quantidades previstas e com prazo de validade de, no mínimo, 50% da validade total prevista pelo fabricante para o produto, contada da data de entrega efetiva dos materiais, não sendo, por conseguinte, aceitos produtos estragados, vencidos ou prestes a vencer. Dessa forma, a Associação de Apoio da Escola Municipal – ETI – Francisco Pinheiro Lemos reserva-se o direito de solicitar documentos que possam comprovar a qualidade dos materiais a serem fornecidos.

**6.17** Todos os bens deverão ser entregues conforme especificação, qualidade e quantidades previstas nas solicitações eventualmente emitidas pelas unidades escolares, não sendo, por conseguinte, aceitos materiais em desacordo com as características estipuladas nesse presente Termo.

**6.18** O aceite/aprovação dos materiais pela Associação de Apoio da Escola Municipal – ETI – Francisco Pinheiro Lemos não exclui a responsabilidade civil da contratada por vícios de quantidade ou qualidade ou disparidades com as especificações aqui estabelecidas e verificadas posteriormente, garantindo-se às contratantes as faculdades previstas no art. 18 da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

**6.19** A compra será realizada de forma parcelada (semanalmente e ou conforme a necessidade), através de ORDEM DE COMPRA emitida pelo responsável de cada contratante.

**6.20** Se a empresa adjudicatária deixar de assinar o termo de fornecimento/entrega, no prazo de até 2 (dois) dias contados da data do recebimento da convocação, sem que tenha solicitado prorrogação de prazo mediante justificativa, por escrito, e aceita pela administração pública municipal, serão convocadas as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, podendo optar por revogar a licitação, nos termos do art. 64, §2º, da Lei Federal 8.666/93.

**6.21** A entrega do objeto será de imediato, após o recebimento da ordem de compra. Não podendo ultrapassar o prazo de 48 (quarenta e oito) horas.

**6.22** A Associação de Apoio da Escola Municipal – ETI – Francisco Pinheiro Lemos e as participantes reservam o direito de não receber o objeto em desacordo com o previsto, podendo aplicar o disposto no art. 24, XI, da Lei Federal nº 8.666/93.



FLS

Assinatura

## ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI FRANCISCO PINHEIRO LEMOS

**6.23** Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIF).

**6.24** Os alimentos perecíveis, tais como carnes, frios e congelados, deve conter as embalagens primárias e secundárias — que devem estar intactas, todos com o prazo de validade não inferior a 20 (vinte) dias a contar do recebimento.

**6.25** Todos os produtos de origem animal devem obrigatoriamente conter o Selo de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal, uma vez que este selo é a garantia de inspeção quanto à procedência e qualidade sanitária.

### 7 LOCAL DE ENTREGA

**7.1** A entrega de gêneros deverá ser parcelada conforme a necessidade, capacidade de estocagem e logística de entrega de cada unidade escolar;

**7.2** O transporte deverá ser efetuado com veículos apropriados (de acordo com o tipo/natureza dos alimentos), destacando os produtos congelados, em bom estado de conservação e obedecendo as normas de vigilância sanitária para o transporte de alimentos;

**7.3** No momento da entrega dos produtos congelados haverá uma aferição da temperatura do produto, por amostragem, que deve estar abaixo  $-18^{\circ}\text{C}$ ; e quaisquer alterações sensoriais (sinais de descongelamento, cor inadequada, mal cheiro ou embalagem violada) o produto será considerado inadequado para consumo humano e será recusado;

**7.4** A nutricionista responsável pela unidade escolar poderá solicitar a empresa vencedora que os produtos sejam verificados/vistoriados antes de serem distribuídos as escolas;

**7.5** Todas as despesas referentes à entrega do objeto aos contratantes serão por conta das contratadas, despesas essas previstas na proposta;

**7.6** A entrega deverá ser feita nas unidades escolares, **conforme quantitativo solicitados por modalidade de ensino no pedido da entrega**, no horário das 07h00min às 11h00min ou 13h00min às 17h00h em dias úteis, conforme a definição na solicitação de cada unidade escolar, respeitando os feriados municipais, estaduais e nacionais.

ORDEM	UNIDADE EXECUTORA	ENDEREÇO
01	ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI – FRANCISCO PINHEIRO LEMOS	AVENIDA E, BAIRRO PORTO IMPERIAL, PORTO NACIONAL/TO.

### 8 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

**8.1** Tomar conhecimento do Contrato, inclusive de eventuais alterações, para o correto cumprimento de suas disposições;

**8.2** Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a Contratada desde que não haja impedimento legal para o fato;

**8.3** Prestar à Contratada todos os esclarecimentos necessários à execução do Contrato;

**8.4** Efetuar a fiscalização e acompanhamento da execução do contrato através de um fiscal, que fará o acompanhamento e emitirá mensalmente um relatório sobre a execução do objeto contratado;



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

- 8.5** Atestar, através de servidor responsável, a(s) Nota(s) Fiscal(is) emitidas pela Contratada, referentes às suas aquisições;
- 8.6** Emitir requisição/solicitação dos itens objeto solicitado para a prestação dos serviços contratados;
- 8.7** Notificar, formal e tempestivamente a Contratada sobre as irregularidades observadas no cumprimento do Contrato;
- 8.8** Notificar a Contratada por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;
- 8.9** Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado no Contrato ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências às contratantes;
- 8.10** Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 8.11** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
- 8.12** Fornecer à CONTRATADA, a primeira requisição da prestação dos serviços, acompanhada do cronograma de abastecimento, na data de assinatura do contrato e/ou documento equivalente;
- 8.13** Fornecer as informações sobre local e horários para a entrega dos produtos. Quando o mesmo for alterado;
- 8.14** Designar a área responsável pela gestão do contrato e acompanhamento da prestação dos serviços disponibilizando os respectivos telefones de contato à CONTRATADA;
- 8.15** Zelar pela execução integral do contrato, conforme especificações e determinações do contrato, do edital e seus anexos, especialmente do Termo de Referência;
- 8.16** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 8.17** Nomear fiscal de contrato para acompanhar e fiscalizar os serviços, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis, na forma prevista no artigo 67 da Lei 8666/93;
- 8.18** Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando-lhe prazo para correção de tais irregularidades;
- 8.19** Pagar à Contratada o valor resultante dos produtos entregues na forma do contrato;
- 8.20** Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela Contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital;
- 8.21** Providenciar criteriosamente a análises das sínteses de produção, a ser consolidada mensalmente pela área técnica responsável.
- 8.22** Compete a contratante o recebimento, conferência de síntese, atestado e notas fiscais emitidas pela contratada. Solicitar a substituição imediata de qualquer documento que não atenda as exigências e critérios do contrato;
- 8.23** Preparar os expedientes referentes ao pagamento das parcelas contratuais;
- 8.24** Fiscalizar as instalações da contratada, equipamentos, espaço físico e qualidade no atendimento prestado pelo quadro de pessoal da contratada, verificando se persistem as mesmas condições técnicas básicas comprovadas na ocasião da assinatura do contrato;
- 8.25** Expedir Autorização de Fornecimento, em no máximo até 10 (dez) dias úteis após a assinatura do contrato, conforme a necessidade.



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

- 8.26** Facilitar para todos seus meios o exercício das funções da Contratada, promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e os da Contratada e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste contrato.
- 8.27** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada, bem como aos seus funcionários, que eventualmente venham a ser solicitados, e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar.
- 8.28** Notificar a Contratada de qualquer irregularidade encontrada na prestação dos serviços dando prazo para regularização e quando não atendido encaminhar a Coordenação de Regulação, Controle e Avaliação o Relatório de Avaliação da Qualidade dos produtos fornecidos, demonstrando as irregularidades.
- 8.29** Exercer a gestão do contrato, de forma a assegurar o estabelecido nas especificações técnicas, com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços.
- 8.30** Aplicar as sanções administrativas previstas nos artigos 86, 87 e 88 da lei 8666/93 em caso de descumprimento dos termos contratuais, conforme verificação e avaliação do gestor do contrato.

**9 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- 9.1** Fornecer os produtos conforme especificações do Termo de Referência e de sua proposta, na qualidade, quantidade e prazos especificados;
- 9.2** Facultar à Administração, a qualquer tempo, a realização de inspeções e diligências, objetivando o acompanhamento e avaliação técnica da execução dos serviços contratados;
- 9.3** Notificar a Contratante, imediatamente e por escrito de quaisquer irregularidades que venham ocorrer em função da execução dos serviços ou impedimento deste Não transferir a outrem o objeto do Contrato;
- 9.4** Dar garantias e cumprir rigorosamente os prazos estipulados no contrato;
- 9.5** Reparar, corrigir, remover, substituir os produtos fornecidos fora do estabelecido nesse termo, no prazo máximo de 48 horas/ 2 (dois dias) após a notificação do FMS, devendo a contratada responder formalmente no mesmo prazo, sobre as medidas tomadas. A não observância poderá acarretar a contratada a suspensão temporária dos serviços, e a reincidência poderá incidir na rescisão contratual.
- 9.6** Manter sempre a qualidade dos produtos, nas mesmas condições estabelecidas nesse termo e no instrumento contratual;
- 9.7** Apresentar declaração que se responsabiliza por toda e qualquer despesa que a Contratante venha a sofrer em processo judicial ou administrativo, promovido por terceiros que reclamam contra o fornecimento ora contratados, pelo que fica à ciência do processo.
- 9.8** Não permitir a participação de funcionários não qualificados no exercício da profissão para executar os serviços contratados;
- 9.9** Manter em perfeito estado de asseio e limpeza e conservação a empresa fornecedora, bem como todos os alvarás de licenças em dias, conforme a legislação;
- 9.10** Fornecer todos os produtos conforme proposto pela Contratante durante o prazo de vigência do contrato respeitando suas Cláusulas;
- 9.11** Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais ocasionados por seus empregados ou produtos decorrentes do cumprimento deste Contrato;
- 9.12** Permitir a fiscalização pelas contratantes, em qualquer tempo, e mantê-la permanentemente informada a respeito do andamento dos mesmos;





FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

---

**9.13** Responder por todas e quaisquer obrigações relativas a direitos de marcas e patentes, ficando esclarecido que o Contratante não aceitará qualquer imputação nesse sentido.

**9.14** Prestar esclarecimentos por escrito sempre que solicitados pela Contratante, quando da ocorrência de reclamações para o que se obrigam a atender prontamente.

**9.15** Comunicar imediatamente à Contratante qualquer alteração ocorrida no endereço, número de telefone, conta bancária, e em quaisquer outros julgados necessários para o correto contato ou recebimento de correspondências.

**9.16** Dar imediata ciência à Contratante de qualquer anormalidade ocorrida em qualquer fase da execução do contrato, de modo particular daquelas que envolvam direta ou indiretamente a qualidade e segurança dos alimentos.

**9.17** Apresentar Alvará Sanitário emitido pelo órgão competente, que comprove que a empresa licitante foi vistoriada pelo serviço de Vigilância Sanitária no prazo estabelecido oficialmente no ano de vigência.

**9.18** Certificado/Licença emitido pelo Corpo de Bombeiro.

**9.19** Arcar com todos os custos inerentes a execução da prestação de serviços objeto do contrato;

## **10 DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO:**

**10.1** A fiscalização e acompanhamento da execução do contrato será efetuado por servidor devidamente designado por cada unidade para a referida contratação, que registrará todas as ocorrências e deficiências em relatório, cuja cópia será encaminhada à contratada, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas, e adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei 8.666/93.

**10.2** O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da execução do objeto e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato.

**10.3** Quaisquer exigências da Fiscalização, inerentes à prestação dos serviços, objeto da contratação, deverão ser prontamente atendidas pela Contratada sem ônus para as contratantes.

**10.4** A Fiscalização exercida por interesse das contratantes não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, durante a vigência do contrato, por danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, por qualquer irregularidade, e na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus servidores conforme art. 70 da Lei nº 8.666/93.

**10.4.1** A atuação ou eventual omissão da Fiscalização durante a entrega do objeto e vigência do contrato, não poderá ser invocada para eximir a Contratada das responsabilidades e obrigações assumidas para a execução do objeto.

**10.5** A comunicação entre a Fiscalização e a Contratada será realizada através de correspondência oficial e anotações ou registros acerca da execução do objeto.

**10.6** Zelar para que durante a vigência do contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas por parte da Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

## **11 DAS CONDIÇÕES PARA O PAGAMENTO:**

**11.1** A cada entrega, isto é, junto (acompanhando) a mercadoria, a empresa fornecedora deverá apresentar a devida nota fiscal, **por unidade escolar e por modalidade de ensino**, para



FLS

Assinatura

## ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI FRANCISCO PINHEIRO LEMOS

conferência. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias consecutivos, após o recebimento das mercadorias, mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura; Os responsáveis para os devidos pagamentos serão as associações e conselhos escolares de cada unidade escolar.

**11.2** Apresentar, junto com a Nota Fiscal, as certidões que comprovem a regularidade com as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação conforme ao disposto no artigo 55 inciso XIII Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993. "XIII - a obrigação do contratado de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação." Comprovação da situação de regularidade fiscal da contratada perante o FGTS, Receita Federal, Estadual, Municipal e Justiça do Trabalho;

**11.3** O departamento financeiro das contratantes, somente autorizará a realização dos pagamentos, se houver por parte do setor requisitante do objeto contratado, o necessário ATESTO da prestação dos serviços pela empresa contratada, no verso da Nota Fiscal. Bem como, a apresentação do relatório do fiscal do contrato, apresentando a devida prestação dos serviços conforme o termo de referência;

### 12 DO VALOR ESTIMADO

**12.1** O valor total estimado para aquisição destes produtos serão obtidos através de pesquisa de mercado, conforme previsto na lei 8.666/93. E que o mapa de apuração dos preços obtidos estará anexado no processo.

### 13 DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

**13.1** À contratada poderá ser aplicada as sanções adiante, além das responsabilidades por perdas e danos, devendo observar rigorosamente as condições estabelecidas no Edital e sujeitando-se as sanções constantes no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002 e nos artigos 86 e 87 da Lei nº. 8.666/93, conforme disposto:

**I – Advertência:** A sanção de Advertência consiste na comunicação formal ao fornecedor, advertindo-lhe sobre o descumprimento de obrigação legal assumida, notificando que, em caso de reincidência, sanção mais elevada poderá ser aplicada. Sua aplicação se dará nos casos seguintes:

- a) Desistência parcial da proposta, devidamente justificada;
- b) Cotação errônea parcial ou total da proposta, devidamente justificada;
- c) Por atraso injustificado na execução do Contrato, inferior a 30 (trinta) dias, que não importem em prejuízo financeiro à Administração;
- d) Demais casos faltosos que não importem em prejuízo financeiro à Administração.

**II - Multas:** As multas a que alude este inciso não impede que a Administração aplique as outras sanções previstas em lei. Sua aplicação se dará nos seguintes casos:

- a) Por **inexecução diária** de atraso injustificado na execução do Contrato, por prazo não superior a 05 (cinco) dias, a partir dos quais será considerado descumprimento parcial da obrigação: 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso sobre o valor total Contratado;
- b) Por **inexecução parcial** de atraso injustificado na execução do Contrato, por prazo superior a 10 (dez) dias: 15% (quinze por cento) sobre a parcela contratual não cumprida, sujeita ainda à possibilidade de rescisão unilateral;
- c) Por **inexecução total** injustificada do Contrato: 20% (vinte por cento) sobre o valor total da obrigação assumida;
- d) Recusa do adjudicatário em receber o contrato, dentro de 05 (cinco) dias úteis contados da data da convocação: 15% (quinze por cento) sobre o valor total da proposta;



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

e) Por desistência da proposta, após ser contratada, sem motivo justo decorrente de fato superveniente e não aceito pela Pregoeira no ato da sessão: 15% (quinze por cento) sobre o valor total da proposta;

**III - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração:** A aplicação da sanção de suspensão temporária será aplicada de forma subsidiária, conforme prevê o art. 9º da Lei 10.525/02. Sua aplicação se dará nos seguintes casos:

a) Cometer atos fraudulentos, adulterados ou ilegais, que não aqueles atos previstos no art. 7º da Lei 10.520/02, a ser fixado por prazo não superior a 02 (dois) anos, conforme o caso, em função da natureza e a gravidade da falta cometida.

**IV - Impedimento de licitar e contratar com o Município de Porto Nacional/TO,** pelo prazo de até 5 (cinco) anos, conforme o caso, de acordo com o disposto no art. 7º da Lei nº 10.520/2002 e do decreto nº 3.555, de 2000:

- a) Após convocado, não celebrar o Contrato dentro do prazo de validade da sua proposta;
- b) Deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame;
- c) Cometer fraude fiscal;
- d) Não manter a proposta;
- e) Ensejar o retardamento da execução de seu objeto;
- f) Falhar ou fraudar na execução do Contrato;
- g) Fizer declaração falsa;
- h) Comportar-se de modo inidôneo;
- i) Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital ou no Contrato;
- j) Não executar total ou parcialmente o contrato.

**V - Declaração de inidoneidade** para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que poderá ser concedida sempre que o Licitante ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes, considerando para tanto, reincidências de faltas e sua natureza de gravidade.

**13.1.1** Para os fins do item 16.1 reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos artigos 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei n.º 8.666/93.

**13.2** As multas previstas no item II serão descontadas, de imediato, do pagamento devido ou cobradas judicialmente, se for o caso, na forma do §3º do art. 86 da Lei 8.666/93.

**13.3** As sanções previstas nos itens I, III, IV e V do item 14.1, poderão ser aplicadas juntamente com a do item II, facultada a defesa prévia do Licitante no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação, onde deverá ser observada a regra de contagem de prazo estabelecida no art. 110 da Lei n.º 8.666/93.

**13.3.1** As sanções administrativas serão aplicadas pela Autoridade após a devida notificação e o transcurso do prazo estabelecido para a defesa prévia. A notificação deverá ocorrer pessoalmente, por meio de correspondência com aviso de recebimento e após exauridas estas tentativas e não sendo localizado o licitante faltoso, será devidamente publicado em Diário Oficial restando para tanto devidamente notificado. Na notificação será indicada a conduta considerada irregular, a motivação e a espécie de sanção administrativa que se pretende aplicar, o prazo e o local de entrega das razões de defesa.

**13.4** A aplicação de qualquer das sanções previstas nesta cláusula observará o direito constitucional à ampla defesa e ao contraditório.



FLS

Assinatura

## ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI FRANCISCO PINHEIRO LEMOS

**13.5** As sanções previstas nos itens I, II, III e IV do item 14.1 são da competência do Órgão Gestor/Órgãos Participantes/Órgãos Não participantes, conforme o caso.

**13.6** A sanção prevista no item V do item 14.1 é da competência de autoridade superior competente da Administração, facultada a defesa do Licitante no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 02 (dois) anos de sua aplicação ou antes, se devidamente justificada e aceita pela autoridade que a aplicou.

**13.7** As sanções previstas neste Termo são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;

**13.8** Não será aplicada multa se, justificada e comprovadamente, o atraso na entrega do objeto advier de caso fortuito ou de força maior;

**13.9** Em qualquer hipótese de aplicação de sanções, serão assegurados à contratada o contraditório e a ampla defesa;

**13.10** Outras sanções ocorrerão conforme Edital e Legislação aplicável.

### **14 DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA HABILITAÇÃO**

**14.1** Para fins de habilitação a empresa deverá apresentar os documentos elencados a seguir:

**14.1.1 DECLARAÇÃO** de que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988 (Lei nº 9.854/99). Conforme modelo sugestivo de declaração.

**14.1.2 DECLARAÇÃO** expressa da empresa de **INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS PARA CONTRATAR COM ÓRGÃO PÚBLICO**, bem como de não ter recebido de nenhum dos Órgãos da Administração Pública de participação em licitação e ou **IMPEDIMENTO** de contratar com a Administração, assim como não ter recebido **DECLARAÇÃO** de **INIDONEIDADE** para licitar ou contratar com a Administração Federal, Estadual e Municipal. Conforme modelo sugestivo de declaração.

**14.1.3 DECLARAÇÃO** expressa do contratado de **INEXISTÊNCIA DE PARENTESCO OU VÍNCULO**, com a administração pública direta ou indireta. Nos termos do Art. 9º, inciso III, da Lei nº 8666/93 e Art. 17, inciso XI, da Lei nº13.707/18.

#### **14.2 Regularidade Jurídica**

**14.2.1** Ato Constitutivo, Contrato Social e suas alterações em vigor ou respectiva Consolidação, devidamente registrado na Junta Comercial, ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, em se tratando de **Sociedades Empresariais**; e **no caso de Sociedade de Ações**, acompanhado de documentos de eleição dos atuais administradores.

#### **14.3 Regularidade Fiscal e Trabalhista**

**14.3.1** Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União. Conforme Portaria Conjunta PGFN/RFB nº 1.751, de 2 de outubro de 2014, ou outra equivalente na forma da Lei;

**14.3.2** Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa de Débito Estadual;

**14.3.3** Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa de Débito Municipal do domicílio ou sede da contratada, ou outra equivalente na forma da Lei;



FLS

Assinatura

## ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI FRANCISCO PINHEIRO LEMOS

**14.3.4** Prova de regularidade perante à Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, devidamente válida, emitida pela Caixa Econômica Federal, que comprove inexistência de débito perante o FGTS;

**14.3.5** Comprovante de inscrição Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica CNPJ;

**14.3.6** Prova de inexistência de débitos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, emitida através do site [www.tst.jus.br/certidao](http://www.tst.jus.br/certidao), de acordo com a Lei nº 12.440, de 07/07/2011, ou outra que tenha a mesma comprovação na forma da lei;

**14.4** Qualificação Econômica – Financeira:

**14.4.1** Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social (2021), já exigíveis e apresentados na forma da lei, registrado na Junta Comercial do Estado que comprove a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

**14.4.1.2** As empresas constituídas no exercício em curso deverão apresentar cópia do balanço de abertura ou cópia do livro diário contendo o balanço de abertura, inclusive com os termos de abertura e encerramento, devidamente assinado por contador legalmente habilitado e pelo representante legal da empresa, apresentados na forma da lei, registrado na Junta Comercial do Estado.

**14.4.1.3** O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

**14.4.2** Certidão Negativa de Falência ou Concordata ou de Recuperação Judicial e extrajudicial (na forma da lei nº 11101/05), expedida pelo distribuidor da sede da licitante, com data de, no máximo, 60 (sessenta) dias anteriores à data da habilitação, caso a certidão não possua prazo próprio de validade.

### **14.5 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

**14.5.1** Atestado de capacidade técnica - ACT (pessoa jurídica), para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, prazos e/ou quantidades com o objeto da licitação, através de no mínimo 01 (um) atestado, fornecido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado. Em cópia acompanhada do original ou autenticada por cartório competente.

**14.5.2** Apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios.

### **14.6 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS PARA HABILITAÇÃO**

**14.6.1** Os documentos necessários à contratação deverão ser apresentados em cópia autenticada por meio de cartório competente, ou cópias acompanhadas dos originais.

**14.6.2** Caso o Contrato Social determinem que mais de uma pessoa (sócios) deva assinar os documentos (conjuntamente) em nome da empresa, a falta de qualquer uma delas invalida o documento para os fins de participação deste Pregão, sendo a empresa inabilitada.

**14.6.3** Os documentos apresentados deverão ser da mesma sede, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos para a matriz e filiais.

**14.6.4** Os documentos emitidos via Internet serão considerados como originais e poderão ter sua autenticidade aferida, através dos endereços/páginas eletrônicas dos órgãos emissores.





FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

**14.6.5** Para efeito de regularidade, constatando-se divergência entre o documento apresentado e o disponível no endereço eletrônico do órgão emissor, prevalecerá o constante deste último, ainda que emitido posteriormente ao primeiro.

**14.6.6** Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, estas serão consideradas vencidas 60 (sessenta) dias após sua emissão.

**15 DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO E DA SUA PUBLICIDADE**

**15.1** O prazo de vigência do contrato a ser firmado terá vigência de 12 (doze) meses contar da data de sua assinatura.

**15.2** O contrato terá seu extrato publicado no Diário Oficial do Município de Porto Nacional e a sua íntegra, após assinado e homologado, será disponibilizado no site oficial da Prefeitura Municipal de Porto Nacional ([www.portonacional.to.gov.br](http://www.portonacional.to.gov.br)) durante sua vigência.

**16 DO ACRÉSCIMO E SUPRESSÃO**

**16.1** O objeto contratado poderá ser aumentado ou reduzido em até 25% (vinte e cinco por cento), nos termos do art.65, § 1º, da Lei nº 8.666/93, salvo exceção prevista no § 2º do art.65 consoante a redação dada pela Lei nº 9.648 de 27.05.98.

**17 DO PRAZO DE EXECUÇÃO**

**17.1** O prazo máximo para execução/entrega por parte da contratada, será de até 48 (quarenta e oito) horas, contadas a partir da entrega da ordem de fornecimento;

**17.2** Na impossibilidade da entrega conforme prazos estipulados neste, a empresa contratada deverá apresentar justificativa por escrito, em tempo hábil para a aprovação, e dentro dos prazos estipulados;

Porto Nacional/TO, 17 de abril de 2023.

LUCAS PEREIRA GUEDES  
Coordenador Administrativo  
Responsável pela elaboração do Termo de Referência

**APROVAÇÃO**

Considerando as informações prestadas no presente documento, APROVO o presente TERMO DE REFERÊNCIA, determinando outrossim, a plena observância das Leis e normas vigentes correlatas.

DIVINA GRAÇA RIBEIRO DOS SANTOS  
PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA  
MUNICIPAL – ETI – FRANCISCO PINHEIRO LEMOS



FLS

Assinatura

ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS

**ANEXO III**  
**MODELO DE PROPOSTA**

**À Associação de Apoio da Escola Municipal – ETI – Francisco Pinheiro Lemos**  
**Comissão Permanente de Licitações.**

Av. Murilo Braga, 1887, CENTRO

Porto Nacional – TO

Referência: Pregão Eletrônico nº. 001/2023 ETI

**DADOS DA EMPRESA:**

Razão Social:		
Endereço:		
CEP:	CIDADE:	
Nº. do CNPJ:		
Nº. da Inscrição Estadual:		Nº. da Inscrição Municipal:
Telefone:	E-mail:	
Dados Bancários: Banco:	Agencia:	Conta corrente:
Nome para Contato:		Fone/ E-mail:
<b>DADOS DO RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO CONTRATO</b>		
NOME COMPLETO:		
NACIONALIDADE:	ESTADO CIVIL:	PROFISSÃO:
CPF:	CARTEIRA DE IDENT (e órgão expedidor):	
ENDEREÇO RESIDENCIAL (completo: rua,nº, bairro, cidade, cep):		
TELEFONE:	E-MAIL:	

**Prezado (a) Senhor (a),**

Apresentamos Proposta para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIMENTO DE DEMANDA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI – FRANCISCO PINHEIRO LEMOS, DE ACORDO COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES, QUALIDADES E DEMAIS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE TERMO DE REFERÊNCIA**, contidas no **Processo Licitatório nº 001-2023**, no Edital do **Pregão Eletrônico nº 001/2023 ETI** e seus Anexos.

**Declaramos que examinamos, conhecemos e nos submetemos às condições contidas no Edital do referido Pregão, bem como verificamos todas as especificações nele exaradas, não havendo qualquer discrepância nas informações e/ou documentos que dele fazem parte.**

Declaramos, ainda, que estamos cientes de todas as condições que possam, de qualquer forma, influir nos custos de fornecimento do objeto, tais como: encargos, taxas, tributos, seguros, contribuições sociais, fiscais, trabalhistas e previdenciárias, transportes, entrega, descarregamento, embalagens, licenças, despesas com frete e todas as demais despesas necessárias para o fornecimento do objeto ora licitado; assumindo total responsabilidade por erros ou omissões existentes nesta proposta, inclusive em caso de divergência entre os valores unitário e total.

ITEM	NOME E DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANT	MARCA	VALOR UNI.	VALOR TOTAL
1	ABACATE	KG	200			
2	ABACAXI	KG	70			
3	ABÓBORA MADURA	KG	700			
4	AÇAFRÃO 30G	PCT	200			
5	AÇÚCAR 2KG	PCT	305			



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

6	ALECRIM 100G	PCT	100			
7	ALFACE	KG	100			
8	ALHO	KG	120			
9	AMIDO DE MILHO 200G	PCT	90			
10	ARROZ 5KG	PCT	620			
11	AVEIA EM FLOCOS 170G	PCT	1.600			
12	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ML	UND	180			
13	BANANA NANICA	KG	300			
14	BANANA PRATA	KG	2.400			
15	BATATA DOCE	KG	320			
16	BATATA INGLESA	KG	150			
17	BETERRABA	KG	90			
18	BRÓCOLIS	KG	80			
19	CAFÉ 250 G	PCT	440			
20	CANELA EM PÓ 30G	PCT	22			
21	CARNE BOVINA COSTELA	KG	200			
22	CARNE BOVINA PALETA	KG	530			
23	CARNE BOVINA PEITO	KG	160			
24	CARNE MÚSCULO MOÍDA	KG	2.200			
25	CARNE MÚSCULO PEDAÇO	KG	500			
26	CEBOLA	KG	600			
27	CENOURA	KG	320			
28	CHEIRO VERDE	KG	80			
29	CHOCOLATE EM PÓ 200G	PCT	100			
30	CHUCHU	KG	4			
31	COCO RALADO 50G	PCT	120			
32	COLORAU 30G	PCT	800			
33	COUVE	KG	90			
34	COUVE-FLOR	KG	42			
35	ENROLADINHO DE QUEIJO	KG	500			
36	EXTRATO DE TOMATE 340G	PCT	750			
37	FARINHA DE MANDIOCA	KG	290			
38	FARINHA DE TRIGO 1 KG	KG	300			
39	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL 1 KG	KG	80			
40	FARINHA DE TRIGO QUIBE	PCT	160			
41	FEIJÃO CARIOCA	KG	600			
42	FERMENTO BIOLÓGICO 10G	PCT	100			
43	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO 100G	PCT	160			
44	FILÉ DE TILÁPIA	KG	230			
45	FLOCÃO DE MILHO 500G	PCT	650			
46	FRANGO SOBRECOXA	KG	600			
47	INHAME	KG	130			
48	IOGURTE NATURAL 180G	POTE	3.000			
49	LARANJA	KG	2.000			
50	LEITE DE COCO 200ML	UNID	20			
51	LEITE DE VACA INTEGRAL	L	4.000			
52	LEITE EM PÓ INTEGRAL 400G	PCT	600			
53	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE 300G	PCT	60			
54	LIMÃO	KG	200			



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

55	LINHAÇA 200G	PCT	140			
56	MAÇÃ	KG	700			
57	MACARRÃO 500G	PCT	680			
58	MAMÃO	KG	170			
59	MANDIOCA	KG	1.000			
60	MANGA	KG	90			
61	MANTEIGA 500G	PCT	30			
62	MARGARINA 500G	PCT	90			
63	MELANCIA	KG	2.800			
64	MELÃO	KG	170			
65	MILHO CANJICA AMARELA 500G	PCT	60			
66	MILHO VERDE ENLATADO 170G	UND	180			
67	MORANGO	KG	450			
68	ÓLEO DE SOJA 900ML	UND	700			
69	ORÉGANO 20G	PCT	25			
70	OVO DE GALINHA	DÚZIA	1.300			
71	PÃO DE QUEIJO	KG	750			
72	PÃO FRANCÊS	KG	900			
73	PÃO HOT DOG 500G	PCT	25			
74	PEITO DE FRANGO	KG	900			
75	PEPINO	KG	70			
76	PIMENTA DE CHEIRO	KG	15			
77	PIMENTÃO VERDE	KG	5			
78	POLPA DE ACEROLA	KG	400			
79	POLPA DE CAJÁ	KG	21			
80	POLPA DE CAJU	KG	120			
81	POLPA DE GOIABA	KG	7			
82	POLPA DE MURICI	KG	35			
83	POLVILHO DOCE	KG	400			
84	QUEIJO MUSSARELA FATIADO	KG	26			
85	QUEIJO MUSSARELA RALADO	KG	28			
86	QUIABO	KG	33			
87	REPOLHO BRANCO	KG	28			
88	ROSCA	KG	300			
89	SAL	KG	110			
90	SALSICHA	KG	6			
91	TOMATE	KG	840			
92	TORRADAS, PÃO	KG	200			
93	UVA PASSAS BRANCA	KG	2			
94	UVA PASSAS PRETA	KG	10			
<b>VALOR TOTAL GLOBAL</b>						

**VALOR TOTAL DA PROPOSTA R\$: \_\_\_\_\_ ( )****PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA:** 60 DIAS**FORMA DE PAGAMENTO:** O pagamento será efetuado conforme item 17 do edital**ESPECIFICAÇÕES:** Conforme Anexo I do edital.

Cidade-UF, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 2023.

**RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA***Nome, Função na Empresa  
e Assinatura do Representante Legal*



FLS

Assinatura

ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS

**ANEXO IV**  
**MODELO DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA**

**À Associação de Apoio da Escola Municipal – ETI – Francisco Pinheiro Lemos  
Comissão Permanente de Licitações.**

Av. Murilo Braga, 1887, centro

Porto Nacional – TO

Referência: Pregão Eletrônico nº. 001/2023 ETI

A empresa \_\_\_\_\_ (**Razão social**), nome fantasia \_\_\_\_\_ inscrita no CNPJ nº\_\_\_\_, na Inscrição Estadual nº\_\_\_\_\_, com sede na\_\_\_\_\_, (endereço completo, rua, nº, Quadra, Lote, Setor, CEP,) Cidade-UF, Telefone(xx)xx), e-mail: xxxxxxxxxxxxxx, através de seu (**proprietário/sócio/representante legal/procurador**) **conforme o caso**, o(a) Sr.(a)\_\_\_\_\_, nacionalidade, estado civil, profissão, portador(a) do Documento de Identidade nº\_\_\_\_\_ e do CPF nº\_\_\_\_\_, residente e domiciliado à (endereço completo, rua, nº, Quadra, Lote, Setor, CEP, Cidade, Telefone: (xx)xxx, e-mail: \_\_\_\_\_, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

1. A proposta apresentada para participar do Pregão Eletrônico acima especificado foi elaborada de maneira independente e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico acima especificado, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
2. A intenção de apresentar a proposta elaborada para participar do Pregão Eletrônico acima especificado não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico acima especificado, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
3. Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico acima especificado quanto a participar ou não da referida licitação;
4. Que o conteúdo da proposta apresentada para participar do Pregão Eletrônico acima especificado não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico acima especificado antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
5. Que o conteúdo da proposta apresentada para participar do Pregão Eletrônico acima especificado não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do município de Porto Nacional - TO antes da abertura oficial das propostas; e
6. Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Por ser verdade, firmo a presente declaração.

Cidade-UF, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 2022.

**RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA**  
*Nome, Função na Empresa  
e Assinatura do Representante Legal*





FLS

Assinatura

ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS

**ANEXO V**  
**DECLARAÇÃO CONJUNTA**

**AO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**  
**Comissão Permanente de Licitações.**

Av. Murilo Braga, 1887, centro  
Porto Nacional – TO

Referência: Pregão Eletrônico nº. 001/2023 ETI

**MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA**

A empresa \_\_\_\_\_ (**Razão social**), nome fantasia \_\_\_\_\_ inscrita no CNPJ nº\_\_\_\_, na Inscrição Estadual nº\_\_\_\_, com sede na\_\_\_\_\_, (endereço completo, rua, nº, Quadra, Lote, Setor, CEP,) Cidade-UF, Telefone(xx)xx), e-mail: xxxxxxxxxxxx, através de seu (**proprietário/sócio/representante legal/procurador**) **conforme o caso**, o(a) Sr.(a)\_\_\_\_\_, nacionalidade, estado civil, profissão, portador(a) do Documento de Identidade nº\_\_\_\_ e do CPF nº\_\_\_\_, residente e domiciliado à (endereço completo, rua, nº, Quadra, Lote, Setor, CEP, Cidade, Telefone: (xx)xxx, e-mail: \_\_\_\_\_, declara, sob as penas da lei:

**I- DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA E TERMO DE RESPONSABILIDADE**

**DECLARA** que adquiriu o Edital e seus respectivos Anexos tomando conhecimento de todas as informações e condições para o fornecimento do objeto do referido Pregão, sendo habilitada para o fornecimento do objeto licitado.

**DECLARA**, ainda sob as penalidades da lei, que a empresa atende a todos os requisitos de habilitação para participação em procedimentos licitatórios, bem como RESPONSABILIZA-SE pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante.

**II- DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO ART. 5º DA CF**

**DECLARA** para fins do disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal de 05 de outubro de 1988, que não possui em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado.

**III- DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO ART. 93 DA LEI Nº 8.213, DE 24 DE JULHO DE 1991**

**DECLARA** que cumpre a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atende às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

**IV- DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE**

**DECLARA** que atende aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente.

Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação das declarações e certidões pertinentes dos órgãos competentes quando solicitadas como requisito para habilitação e da obrigatoriedade do cumprimento integral ao que estabelece o art. 6º e seus incisos, da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – MPOG.



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação do registro no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais caso minha empresa exerça uma das atividades constantes no Anexo I da Instrução Normativa nº 6, de 15 de março de 2013, do IBAMA.

**V- DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA**

**DECLARA**, para todos os fins, especialmente para cumprimento da habilitação no **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2023 ETI**, sob as penalidades da lei, que **os diretores, responsáveis legais ou técnicos, membro de conselho técnico, fiscal, consultivo, deliberativo ou administrativo, sócios, administradores e gerentes da empresa** acima identificada, da qual somos representantes, **não mantém qualquer CARGO, EMPREGO OU FUNÇÃO com a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA DIRETA OU INDIRETA** do Município de Porto Nacional - TO, nos termos do Art. 9º, inciso III, da Lei nº 8666/93 e Art. 17, inciso XI, da Lei nº 13.707/18.

**DECLARA**, ainda, que os seus sócios gerentes e/ou sócios administradores **não mantém qualquer CARGO, EMPREGO OU FUNÇÃO com a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA DIRETA OU INDIRETA FEDERAL OU ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA DIRETA OU INDIRETA DO ESTADO DO TOCANTINS OU OUTROS ESTADOS DA FEDERAÇÃO**, nos termos do Art. 117, inciso X, da Lei Federal nº 8.112/90 e Art. 134, inciso X, da Lei Estadual nº 1.818/2007.

**VI- DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES, SUSPENSÃO TEMPORÁRIA OU INIDONEIDADE PARA LICITAR**

**DECLARA** que não existem fatos supervenientes ao cadastramento/habilitação no SICAF impeditivos do direito de licitar; bem como não ter recebido Suspensão Temporária ou Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com nenhum dos Órgãos da Administração do município de Porto Nacional - TO; **SUSPENSÃO TEMPORÁRIA** de participação em licitação e ou **IMPEDIMENTO** de contratar com a Administração, assim como não ter recebido **DECLARAÇÃO** de **INIDONEIDADE** para licitar ou contratar com a Administração Federal, Estadual e Municipal.

Assumindo a responsabilidade de declarar qualquer ocorrência posterior a esta declaração, pelo prazo de vigência do contrato a ser firmado, bem como a obrigação de manter as respectivas condições de cadastramento/habilitação durante o mesmo período de vigência.

**VII DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE PARENTESCO COM A MUNICIPALIDADE**

**DECLARA**, para os devidos fins que, que em seu quadro societário não existe nenhum integrante que tenha parentesco com: Prefeito, Vice-Prefeito, Secretários, Diretores, Coordenadores e/ou servidores em cargos de chefia, direção ou equivalentes, por matrimônio ou parentesco, afim ou consanguíneo, até o segundo grau, ou por adoção do município de Porto Nacional - TO.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

Cidade-UF, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 2022.

**RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA**  
*Nome, Função na Empresa*  
*e Assinatura do Representante Legal*



FLS

Assinatura

ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS

ANEXO VI

MINUTA DO CONTRATO

**AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIMENTO DE DEMANDA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI – FRANCISCO PINHEIRO LEMOS, DE ACORDO COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES, QUALIDADES E DEMAIS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE TERMO DE REFERÊNCIA.**

**a) CONTRATANTE: ASSOCIACAO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL - ETI - FRANCISCO PINHEIROS DE LEMOS**, pessoa jurídica devidamente inscrita no **CNPJ- sob nº 49.156.926/0001-60**, com sede na Av E, S/N, Porto Imperial, Porto Nacional -TO, neste ato representada por seu Presidente, Sra. **DIVINA GRAÇA RIBEIRO DOS SANTOS**, brasileira, solteira, professora, portadora do **CPF- nº 906.755.091-49, RG 182.112 - SSP/TO**, residente e domiciliada na Rua Tapajós, S/N, Qd: 03 LT: 07, CASA 02, Estação da Luz, Porto Nacional – TO.

**b) CONTRATADA:** \_\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, e Inscrição Estadual nº \_\_\_\_\_ com sede na \_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_, neste ato representada pelo Sr. \_\_\_\_\_, nacionalidade, estado civil, profissão, portador do CPF sob o nº \_\_\_\_\_, e RG sob o nº \_\_\_\_\_, residente e domiciliado em \_\_\_\_\_,

**Resolvem celebrar o presente Contrato, que se regerá pelas cláusulas e condições que seguem:**

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO FUNDAMENTO LEGAL**

**1.1** O presente Contrato decorre de adjudicação do **PREGÃO ELETRONICO nº 001/2023 ETI**, na forma da Lei nº 10.520/02, e, subsidiariamente, pela Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1.993, conforme **Termo de Homologação de \_\_\_/\_\_\_/2023**, tudo constante no **Processo Administrativo nº 001-2023**, do qual passa a fazer parte integrante este Instrumento.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO**

**2.1** Constitui objeto deste Contrato a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIMENTO DE DEMANDA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI – FRANCISCO PINHEIRO LEMOS, DE ACORDO COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES, QUALIDADES E DEMAIS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE TERMO DE REFERÊNCIA**, de acordo com a quantidade, condições e especificações constantes neste Instrumento Contratual, no Termo de Referência (Anexo II) do Edital do **PREGÃO ELETRONICO nº 001/2023 ETI** e demais Anexos.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR DO CONTRATO**

**3.1** O **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA**, pela aquisição do fornecimento objetos deste contrato, o preço total de **R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)**.

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANT	MARC A	VALOR UNIT	VALOR TOTAL

**CLÁUSULA QUARTA – DO PRAZO DE EXECUÇÃO**

**4.1.** O prazo máximo para execução/entrega por parte da contratada, será de até 48 (quarenta e oito) horas, contadas a partir da entrega da ordem de fornecimento;



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

**4.2** Na impossibilidade da entrega conforme prazos estipulados neste, a empresa contratada deverá apresentar justificativa por escrito, em tempo hábil para a aprovação, e dentro dos prazos estipulados;

**4.3** O objeto contratado poderá ser aumentado ou reduzido em até 25%(vinte e cinco por cento), nos termos do art.65, § 1º, da Lei nº 8.666/93, salvo exceção prevista no § 2º do art.65 consoante a redação dada pela Lei nº 9.648 de 27.05.98.

**CLÁUSULA QUINTA – DAS CONDIÇÕES PARA O PAGAMENTO:**

**5.1** A cada entrega, isto é, junto (acompanhando) a mercadoria, a empresa fornecedora deverá apresentar a devida nota fiscal, **por unidade escolar e por modalidade de ensino**, para conferência. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias consecutivos, após o recebimento das mercadorias, mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura; Os responsáveis para os devidos pagamentos serão as associações e conselhos escolares de cada unidade escolar.

**5.2** Apresentar, junto com a Nota Fiscal, as certidões que comprovem a regularidade com as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação conforme ao disposto no artigo 55 inciso XIII Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993. "XIII - a obrigação do contratado de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação." Comprovação da situação de regularidade fiscal da contratada perante o FGTS, Receita Federal, Estadual, Municipal e Justiça do Trabalho;

**5.3** O departamento financeiro das contratantes, somente autorizará a realização dos pagamentos, se houver por parte do setor requisitante do objeto contratado, o necessário ATESTO da prestação dos serviços pela empresa contratada, no verso da Nota Fiscal. Bem como, a apresentação do relatório do fiscal do contrato, apresentando a devida prestação dos serviços conforme o termo de referência;

**CLÁUSULA SEXTA - CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E ENTREGA DOS PRODUTOS:**

**6.1** – Os produtos deverão ser entregues devidamente embalados, em material resistente, atóxicos; compostos com os gêneros alimentícios referente ao número de alunos da que a unidade escolar atende e com as especificações mínimas exigidas, sob pena de devolução dos itens:

- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta;
- Data de fabricação;
- Data de validade;
- Peso líquido;
- Número do lote;
- Nome do fabricante;
- Registro do órgão fiscalizador (SIM, SIE, SIF) quando couber.

**6.2** - Não serão aceitas ofertas de produtos em embalagem ou condições diferentes das solicitadas;

**6.3** - Os produtos mesmos que entregue e aceito, fica sujeito à substituição, desde que comprovada a má fé do contratado ou condições inadequadas de uso dos mesmos.

**6.4** - Só será aceito o item, que estiver de acordo com as especificações exigidas pelos órgãos de Fiscalização do Município e exigências contidas neste Termo;

**6.5** - Os gêneros alimentícios deverão atender as normas e regulamentações técnicas exigidos por lei e por este Termo, sendo que o item considerado inadequado, de inferior qualidade ou não atenderá exigibilidades, será recusado e devolvido;

**6.6** - A detentora da ATA comprometer-se-á integralmente pela boa qualidade dos produtos que fornece aplicando no que couber o Código de Defesa do Consumidor;



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

**6.7** - Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de 48 (quarenta e oito horas) dias após o recebimento do pedido por unidade escolar descrevendo o número de itens dos gêneros alimentícios.

**6.8** Só serão aceitos os fornecimentos de produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas, estando sua aceitação condicionada à devida fiscalização dos agentes competentes. Não serão aceitos produtos cujos preços unitários excedam o valor licitado. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

**6.9** Caso detecte alguma falha no fornecimento, em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo de 48 (quarenta e oito horas) dos alimentos não perecíveis e 24 (vinte e quatro) horas dos alimentos perecíveis, sem prejuízo das sanções previstas.

**6.10** É de inteira responsabilidade dos agentes indicados pelos Gestores das Unidades Escolares os procedimentos de recebimento dos materiais:

a) Na entrega do material, é observado o controle de qualidade de primeira ordem, também denominado de macroscópico. Nesse controle, são observados os seguintes aspectos: identificação e observação do prazo de validade dos produtos; condições das embalagens protetoras; observação da presença de precipitados; observação do cumprimento das especificações legais exigidas; observação dos aspectos físicos dos produtos (cor, odor, uniformidade, integridade), se há precipitados, presença de corpos estranhos, limpidez, fermentação, vazamento, etc.

b) Fiscalizar a entrega podendo sustar ou recusar o(s) material (is) entregue(s) em desacordo com:

- A especificação apresentada no Edital;
- Comunicar e notificar por escrito e de forma tempestiva, à(s) CONTRATADA(s) sobre qualquer ocorrência relacionada com a entrega dos materiais e/ou Nota Fiscal.

**6.11** O recebimento dos materiais se dará da seguinte forma, conforme art. 73, inciso I, alínea 'b', da Lei Federal nº. 8.666/93:

**e) Provisoriamente**, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização in loco (unidades escolares), mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes em até 02 (dois) dias da comunicação escrita do contratado;

**f) Definitivamente**, por servidor ou comissão designada pela unidade escolar, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, observado o disposto no art. 69 da Lei 8.666/93. **O recebimento definitivo será através de requisições.**

**6.12** O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço, nem ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo Instrumento Contratual.

**6.13** Todo o material deverá ser entregue em embalagens em ótimas condições conforme solicitado pela unidade escolar, em perfeito estado de conservação, lacrada e adequadas para proteger o conteúdo contra danos durante o transporte, desde o fornecedor até o local da entrega, sob condições que envolvam embarques, desembarques, transportes, por rodovias não pavimentadas, marítimos ou aéreos.

**6.14** Aceitos os materiais/bens, será procedido o atesto na Nota Fiscal, autorizando o pagamento.

**6.15** Não aceito os materiais, será comunicado à empresa adjudicatária, para que proceda a respectiva e imediata substituição, em um prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas sem qualquer ônus para a contratante.

**6.16** Todos os itens relacionados neste Termo deverão ser entregues conforme especificação, qualidade e quantidades previstas e com prazo de validade de, no mínimo, 50% da validade total prevista pelo fabricante para o produto, contada da data de entrega efetiva dos materiais, não





FLS

Assinatura

## ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI FRANCISCO PINHEIRO LEMOS

sendo, por conseguinte, aceitos produtos estragados, vencidos ou prestes a vencer. Dessa forma, a Associação de Apoio da Escola Municipal – ETI – Francisco Pinheiro Lemos reserva-se o direito de solicitar documentos que possam comprovar a qualidade dos materiais a serem fornecidos.

**6.17** Todos os bens deverão ser entregues conforme especificação, qualidade e quantidades previstas nas solicitações eventualmente emitidas pelas unidades escolares, não sendo, por conseguinte, aceitos materiais em desacordo com as características estipuladas nesse presente Termo.

**6.18** O aceite/aprovação dos materiais pela Associação de Apoio da Escola Municipal – ETI – Francisco Pinheiro Lemos não exclui a responsabilidade civil da contratada por vícios de quantidade ou qualidade ou disparidades com as especificações aqui estabelecidas e verificadas posteriormente, garantindo-se às contratantes as faculdades previstas no art. 18 da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

**6.19** A compra será realizada de forma parcelada (semanalmente e ou conforme a necessidade), através de ORDEM DE COMPRA emitida pelo responsável de cada contratante.

**6.20** Se a empresa adjudicatária deixar de assinar o termo de fornecimento/entrega, no prazo de até 2 (dois) dias contados da data do recebimento da convocação, sem que tenha solicitado prorrogação de prazo mediante justificativa, por escrito, e aceita pela administração pública municipal, serão convocadas as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, podendo optar por revogar a licitação, nos termos do art. 64, §2º, da Lei Federal 8.666/93.

**6.21** A entrega do objeto será de imediato, após o recebimento da ordem de compra. Não podendo ultrapassar o prazo de 48 (quarenta e oito) horas.

**6.22** A Associação de Apoio da Escola Municipal – ETI – Francisco Pinheiro Lemos e as participantes reservam o direito de não receber o objeto em desacordo com o previsto, podendo aplicar o disposto no art. 24, XI, da Lei Federal nº 8.666/93.

**6.23** Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIF).

**6.24** Os alimentos perecíveis, tais como carnes, frios e congelados, deve conter as embalagens primárias e secundárias – que devem estar intactas, todos com o prazo de validade não inferior a 20 (vinte) dias a contar do recebimento.

**6.25** Todos os produtos de origem animal devem obrigatoriamente conter o Selo de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal, uma vez que este selo é a garantia de inspeção quanto à procedência e qualidade sanitária.

### **6.26 LOCAL DE ENTREGA**

**6.26.1** A entrega de gêneros deverá ser parcelada conforme a necessidade, capacidade de estocagem e logística de entrega de cada unidade escolar;

**6.26.2** O transporte deverá ser efetuado com veículos apropriados (de acordo com o tipo/natureza dos alimentos), destacando os produtos congelados, em bom estado de conservação e obedecendo as normas de vigilância sanitária para o transporte de alimentos;

**6.26.3** No momento da entrega dos produtos congelados haverá uma aferição da temperatura do produto, por amostragem, que deve estar abaixo -18°C; e quaisquer alterações sensoriais (sinais de descongelamento, cor inadequada, mal cheiro ou embalagem violada) o produto será considerado inadequado para consumo humano e será recusado;

**6.26.4** A nutricionista responsável pela unidade escolar poderá solicitar a empresa vencedora que os produtos sejam verificados/vistoriados antes de serem distribuídos as escolas;

**6.26.5** Todas as despesas referentes à entrega do objeto aos contratantes serão por conta das contratadas, despesas essas previstas na proposta;

**6.26.6** A entrega deverá ser feita nas unidades escolares, **conforme quantitativo solicitados por modalidade de ensino no pedido da entrega**, no horário das 07h00min às 11h00min ou



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

13h00min às 17h00h em dias úteis, conforme a definição na solicitação de cada unidade escolar, respeitando os feriados municipais, estaduais e nacionais.

<b>ORDEM</b>	<b>UNIDADE EXECUTORA</b>	<b>ENDEREÇO</b>
01	ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI – FRANCISCO PINHEIRO LEMOS	AVENIDA E, BAIRRO PORTO IMPERIAL, PORTO NACIONAL/TO.

**CLÁUSULA SÉTIMA - DA VIGÊNCIA E PUBLICIDADE:**

**7.1** O Prazo do Contrato terá validade de 12 (doze) meses a contar da assinatura.

**7.2.** O Contrato terá seu extrato publicado no site do município de Porto Nacional/TO, no Diário Oficial da União e no Diário Oficial do Município, e a sua íntegra será disponibilizada nos mesmos.

**CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DA CONTRANTE:**

**8.1** Tomar conhecimento do Contrato, inclusive de eventuais alterações, para o correto cumprimento de suas disposições;

**8.2** Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a Contratada desde que não haja impedimento legal para o fato;

**8.3** Prestar à Contratada todos os esclarecimentos necessários à execução do Contrato;

**8.4** Efetuar a fiscalização e acompanhamento da execução do contrato através de um fiscal, que fará o acompanhamento e emitirá mensalmente um relatório sobre a execução do objeto contratado;

**8.5** Atestar, através de servidor responsável, a(s) Nota(s) Fiscal(is) emitidas pela Contratada, referentes às suas aquisições;

**8.6** Emitir requisição/solicitação dos itens objeto solicitado para a prestação dos serviços contratados;

**8.7** Notificar, formal e tempestivamente a Contratada sobre as irregularidades observadas no cumprimento do Contrato;

**8.8** Notificar a Contratada por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;

**8.9** Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado no Contrato ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências às contratantes;

**8.10** Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

**8.11** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

**8.12** Fornecer à CONTRATADA, a primeira requisição da prestação dos serviços, acompanhada do cronograma de abastecimento, na data de assinatura do contrato e/ou documento equivalente;

**8.13** Fornecer as informações sobre local e horários para a entrega dos produtos. Quando o mesmo for alterado;

**8.14** Designar a área responsável pela gestão do contrato e acompanhamento da prestação dos serviços disponibilizando os respectivos telefones de contato à CONTRATADA;

**8.15** Zelar pela execução integral do contrato, conforme especificações e determinações do contrato, do edital e seus anexos, especialmente do Termo de Referência;

**8.16** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

**8.17** Nomear fiscal de contrato para acompanhar e fiscalizar os serviços, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis, na forma prevista no artigo 67 da Lei 8666/93;

**8.18** Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando-lhe prazo para correção de tais irregularidades;

**8.19** Pagar à Contratada o valor resultante dos produtos entregues na forma do contrato;



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

- 8.20** Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela Contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital;
- 8.21** Providenciar criteriosamente a análises das sínteses de produção, a ser consolidada mensalmente pela área técnica responsável.
- 8.22** Compete a contratante o recebimento, conferência de síntese, atestado e notas fiscais emitidas pela contratada. Solicitar a substituição imediata de qualquer documento que não atenda as exigências e critérios do contrato;
- 8.23** Preparar os expedientes referentes ao pagamento das parcelas contratuais;
- 8.24** Fiscalizar as instalações da contratada, equipamentos, espaço físico e qualidade no atendimento prestado pelo quadro de pessoal da contratada, verificando se persistem as mesmas condições técnicas básicas comprovadas na ocasião da assinatura do contrato;
- 8.25** Expedir Autorização de Fornecimento, em no máximo até 10 (dez) dias úteis após a assinatura do contrato, conforme a necessidade.
- 8.26** Facilitar para todos seus meios o exercício das funções da Contratada, promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e os da Contratada e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste contrato.
- 8.27** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada, bem como aos seus funcionários, que eventualmente venham a ser solicitados, e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar.
- 8.28** Notificar a Contratada de qualquer irregularidade encontrada na prestação dos serviços dando prazo para regularização e quando não atendido encaminhar a Coordenação de Regulação, Controle e Avaliação o Relatório de Avaliação da Qualidade dos produtos fornecidos, demonstrando as irregularidades.
- 8.29** Exercer a gestão do contrato, de forma a assegurar o estabelecido nas especificações técnicas, com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços.
- 8.30** Aplicar as sanções administrativas previstas nos artigos 86, 87 e 88 da lei 8666/93 em caso de descumprimento dos termos contratuais, conforme verificação e avaliação do gestor do contrato.

**CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

- 9.1** Fornecer os produtos conforme especificações do Termo de Referência e de sua proposta, na qualidade, quantidade e prazos especificados;
- 9.2** Facultar à Administração, a qualquer tempo, a realização de inspeções e diligências, objetivando o acompanhamento e avaliação técnica da execução dos serviços contratados;
- 9.3** Notificar a Contratante, imediatamente e por escrito de quaisquer irregularidades que venham ocorrer em função da execução dos serviços ou impedimento deste Não transferir a outrem o objeto do Contrato;
- 9.4** Dar garantias e cumprir rigorosamente os prazos estipulados no contrato;
- 9.5** Reparar, corrigir, remover, substituir os produtos fornecidos fora do estabelecido nesse termo, no prazo máximo de 48 horas/ 2 (dois dias) após a notificação do FMS, devendo a contratada responder formalmente no mesmo prazo, sobre as medidas tomadas. A não observância poderá acarretar a contratada a suspensão temporária dos serviços, e a reincidência poderá incidir na rescisão contratual.
- 9.6** Manter sempre a qualidade dos produtos, nas mesmas condições estabelecidas nesse termo e no instrumento contratual;
- 9.7** Apresentar declaração que se responsabiliza por toda e qualquer despesa que a Contratante venha a sofrer em processo judicial ou administrativo, promovido por terceiros que reclamam contra o fornecimento ora contratados, pelo que fica à ciência do processo.
- 9.8** Não permitir a participação de funcionários não qualificados no exercício da profissão para executar os serviços contratados;
- 9.9** Manter em perfeito estado de asseio e limpeza e conservação a empresa fornecedora, bem como todos os alvarás de licenças em dias, conforme a legislação;
- 9.10** Fornecer todos os produtos conforme proposto pela Contratante durante o prazo de vigência do contrato respeitando suas Cláusulas;



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

- 9.11** Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais ocasionados por seus empregados ou produtos decorrentes do cumprimento deste Contrato;
- 9.12** Permitir a fiscalização pelas contratantes, em qualquer tempo, e mantê-la permanentemente informada a respeito do andamento dos mesmos;
- 9.13** Responder por todas e quaisquer obrigações relativas a direitos de marcas e patentes, ficando esclarecido que o Contratante não aceitará qualquer imputação nesse sentido.
- 9.14** Prestar esclarecimentos por escrito sempre que solicitados pela Contratante, quando da ocorrência de reclamações para o que se obrigam a atender prontamente.
- 9.15** Comunicar imediatamente à Contratante qualquer alteração ocorrida no endereço, número de telefone, conta bancária, e em quaisquer outros julgados necessários para o correto contato ou recebimento de correspondências.
- 9.16** Dar imediata ciência à Contratante de qualquer anormalidade ocorrida em qualquer fase da execução do contrato, de modo particular daquelas que envolvam direta ou indiretamente a qualidade e segurança dos alimentos.
- 9.17** Apresentar Alvará Sanitário emitido pelo órgão competente, que comprove que a empresa licitante foi vistoriada pelo serviço de Vigilância Sanitária no prazo estabelecido oficialmente no ano de vigência.
- 9.18** Certificado/Licença emitido pelo Corpo de Bombeiro.
- 9.19** Arcar com todos os custos inerentes a execução da prestação de serviços objeto do contrato;

**CLÁUSULA DÉCIMA - DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO:**

- 10.1** A fiscalização e acompanhamento da execução do contrato será efetuado por servidor devidamente designado por cada unidade para a referida contratação, que registrará todas as ocorrências e deficiências em relatório, cuja cópia será encaminhada à contratada, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas, e adotando as providencias necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei 8.666/93.
- 10.2** O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da execução do objeto e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato.
- 10.3** Quaisquer exigências da Fiscalização, inerentes à prestação dos serviços, objeto da contratação, deverão ser prontamente atendidas pela Contratada sem ônus para as contratantes.
- 10.4** A Fiscalização exercida por interesse das contratantes não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, durante a vigência do contrato, por danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, por qualquer irregularidade, e na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus servidores conforme art. 70 da Lei nº 8.666/93.
- 10.4.1** A atuação ou eventual omissão da Fiscalização durante a entrega do objeto e vigência do contrato, não poderá ser invocada para eximir a Contratada das responsabilidades e obrigações assumidas para a execução do objeto.
- 10.5** A comunicação entre a Fiscalização e a Contratada será realizada através de correspondência oficial e anotações ou registros acerca da execução do objeto.
- 10.6** Zelar para que durante a vigência do contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas por parte da Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**CLÁUSULA DECIMA PRIMEIRA - DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

- 11.1** À contratada poderá ser aplicada as sanções adiante, além das responsabilidades por perdas e danos, devendo observar rigorosamente as condições estabelecidas no Edital e sujeitando-se as



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

sanções constantes no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002 e nos artigos 86 e 87 da Lei nº. 8.666/93, conforme disposto:

**I – Advertência:** A sanção de Advertência consiste na comunicação formal ao fornecedor, advertindo-lhe sobre o descumprimento de obrigação legal assumida, notificando que, em caso de reincidência, sanção mais elevada poderá ser aplicada. Sua aplicação se dará nos casos seguintes:

- a) Desistência parcial da proposta, devidamente justificada;
- b) Cotação errônea parcial ou total da proposta, devidamente justificada;
- c) Por atraso injustificado na execução do Contrato, inferior a 30 (trinta) dias, que não importem em prejuízo financeiro à Administração;
- d) Demais casos faltosos que não importem em prejuízo financeiro à Administração.

**II - Multas:** As multas a que alude este inciso não impede que a Administração aplique as outras sanções previstas em lei. Sua aplicação se dará nos seguintes casos:

- a) Por **inexecução diária** de atraso injustificado na execução do Contrato, por prazo não superior a 05 (cinco) dias, a partir dos quais será considerado descumprimento parcial da obrigação: 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso sobre o valor total Contratado;
- b) Por **inexecução parcial** de atraso injustificado na execução do Contrato, por prazo superior a 10 (dez) dias: 15% (quinze por cento) sobre a parcela contratual não cumprida, sujeita ainda à possibilidade de rescisão unilateral;
- c) Por **inexecução total** injustificada do Contrato: 20% (vinte por cento) sobre o valor total da obrigação assumida;
- d) Recusa do adjudicatário em receber o contrato, dentro de 05 (cinco) dias úteis contados da data da convocação: 15% (quinze por cento) sobre o valor total da proposta;
- e) Por desistência da proposta, após ser contratada, sem motivo justo decorrente de fato superveniente e não aceito pela Pregoeira no ato da sessão: 15% (quinze por cento) sobre o valor total da proposta;

**III - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração:** A aplicação da sanção de suspensão temporária será aplicada de forma subsidiária, conforme prevê o art. 9º da Lei 10.525/02. Sua aplicação se dará nos seguintes casos:

- b) Cometer atos fraudulentos, adulterados ou ilegais, que não aqueles atos previstos no art. 7º da Lei 10.520/02, a ser fixado por prazo não superior a 02 (dois) anos, conforme o caso, em função da natureza e a gravidade da falta cometida.

**IV - Impedimento de licitar e contratar com o Município de Porto Nacional/TO,** pelo prazo de até 5 (cinco) anos, conforme o caso, de acordo com o disposto no art. 7º da Lei nº 10.520/2002 e do decreto nº 3.555, de 2000:

- k) Após convocado, não celebrar o Contrato dentro do prazo de validade da sua proposta;
- l) Deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame;
- m) Cometer fraude fiscal;
- n) Não mantiver a proposta;
- o) Ensejar o retardamento da execução de seu objeto;
- p) Falhar ou fraudar na execução do Contrato;
- q) Fizer declaração falsa;
- r) Comportar-se de modo inidôneo;





FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

- s) Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital ou no Contrato;
- t) Não executar total ou parcialmente o contrato.

**V - Declaração de inidoneidade** para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que poderá ser concedida sempre que o Licitante ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes, considerando para tanto, reincidências de faltas e sua natureza de gravidade.

**11.1.1** Para os fins do item 16.1 reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos artigos 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei n.º 8.666/93.

**11.2** As multas previstas no item II serão descontadas, de imediato, do pagamento devido ou cobradas judicialmente, se for o caso, na forma do §3º do art. 86 da Lei 8.666/93.

**11.3** As sanções previstas nos itens I, III, IV e V do item 11.1, poderão ser aplicadas juntamente com a do item II, facultada a defesa prévia do Licitante no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação, onde deverá ser observada a regra de contagem de prazo estabelecida no art. 110 da Lei n.º 8.666/93.

**11.3.1** As sanções administrativas serão aplicadas pela Autoridade após a devida notificação e o transcurso do prazo estabelecido para a defesa prévia. A notificação deverá ocorrer pessoalmente, por meio de correspondência com aviso de recebimento e após exauridas estas tentativas e não sendo localizado o licitante faltoso, será devidamente publicado em Diário Oficial restando para tanto devidamente notificado. Na notificação será indicada a conduta considerada irregular, a motivação e a espécie de sanção administrativa que se pretende aplicar, o prazo e o local de entrega das razões de defesa.

**11.4** A aplicação de qualquer das sanções previstas nesta cláusula observará o direito constitucional à ampla defesa e ao contraditório.

**11.5** As sanções previstas nos itens I, II, III e IV do item 14.1 são da competência do Órgão Gestor/Órgãos Participantes/Órgãos Não participantes, conforme o caso.

**11.6** A sanção prevista no item V do item 14.1 é da competência de autoridade superior competente da Administração, facultada a defesa do Licitante no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 02 (dois) anos de sua aplicação ou antes, se devidamente justificada e aceita pela autoridade que a aplicou.

**11.7** As sanções previstas neste Termo são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;

**11.8** Não será aplicada multa se, justificada e comprovadamente, o atraso na entrega do objeto advier de caso fortuito ou de força maior;

**11.9** Em qualquer hipótese de aplicação de sanções, serão assegurados à contratada o contraditório e a ampla defesa;

**11.10** Outras sanções ocorrerão conforme Edital e Legislação aplicável.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**12.1.** Rege-se-á a presente contratação, no que for omissivo, pelas disposições constantes na Lei nº 10.520, de 17.07.2002, na Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, normas municipais pertinentes e, subsidiariamente, da Lei nº 8.666, de 21.06.1993, respectivas atualizações e demais normas pertinentes e pelas condições estabelecidas pelo no Edital do **PREGÃO ELETRÔNICO** nº 001/2023 ETI e Processo Administrativo nº 001-2023.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO**



FLS

Assinatura

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL – ETI  
FRANCISCO PINHEIRO LEMOS**

---

**13.1** Para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes da presente contratação, fica eleito o Foro da Comarca de Porto Nacional - TO, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

**13.2** Justos e acordados firmam o presente, em duas vias de igual teor e forma na presença de duas testemunhas, para que produza os efeitos legais.

Porto Nacional – TO \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE  
LORENA MARTINS VILELA  
CONTRATANTE**

**EMPRESA  
CONTRATADA**

**Testemunhas:**

1 \_\_\_\_\_ CPF \_\_\_\_\_

2 \_\_\_\_\_ CPF \_\_\_\_\_